



## **Kartoffelsuppe mit Karotten und Wiener Würstchen auf gekochtem Lauch mit Sellerie**

von Marie

### **Zutaten:**

- 1,5 kg Kartoffeln festkochend, in grobe Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Karotten, in Ringen geschnitten
- 2 Stangen Porree, in Ringe geschnitten
- 30 g Butter
- 150 ml Sahne
- 100 g Speckwürfel oder geräucherte Gänsebrust, klein geschnitten
- 4 Wiener Würstchen, in Scheiben geschnitten
- 1 TL Majoran
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie zum Garnieren
- 1,5 l Gemüsebrühe (siehe unten)

## **Zubereitung:**

Zuerst die Gemüsebrühe aus 2 Stangen Lauch, 1 kleiner Sellerieknolle, 2 Zwiebeln, 3 Karotten, 2 Petersilienwurzeln, 2 Pastinaken, 3 Knoblauchzehen, Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Thymian, Lorbeerblätter, 2 EL Herbes de Provence, ca. 4 EL Salz, 1/2 TL Pfeffer in 5 l Wasser 30 Minuten lang köcheln lassen und die Brühe sodann durch einen Sieb in einen anderen Topf abgießen.

Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Porree und Knoblauch mit Butter andünsten und die Brühe dazugeben. Nach 15 Minuten mit Majoran, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 15 Minuten lang köcheln lassen. Dann den Speck ohne Fett in einer Pfanne anbraten und zusammen mit der Sahne in die Kartoffelsuppe geben. Die Würstchen dazugeben.

Das alles noch 5 Minuten köcheln lassen, bis die Würstchen erhitzt sind. Mit gehackter Petersilie garnieren.

**mog61 wünscht guten Appetit!**