

Rezept für Kartoffelsuppe

Zutaten für 4. Personen

2 kg	Kartoffeln
2,5 kg	Möhren
1,5	Stangen Lauch
1 Liter	Gemüsebrühe
8	Wiener Würstchen
1,5 TL	Majoran
5 Körner	Piment
	Salz und Pfeffer
	Öl



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Den Lauch und die Möhren in grobe Scheiben schneiden, in etwas Öl anbraten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die in grobe Würfel geschnittenen Kartoffeln und den Piment dazu geben, alles köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.

Dann die Pimentkörner entfernen.

Mit einem Schneidestab alles fein pürieren, nochmal kurz aufkochen.

Die in Scheiben geschnittenen Würstchen und den Majoran zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei geschlossenem Deckel noch 5 Minuten ziehen lassen und servieren.