

Kartoffel Karottensuppe mit Wiener



Zutaten für 4 Personen

- 800–1.000 g Kartoffeln (mehlig oder vorwiegend festkochend)
- 3–4 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1–2 EL Öl oder Butter
- 1–1,2 l Gemüsebrühe
- 4–6 Wiener Würstchen
- evtl Salz und Pfeffer

Optional / nach Geschmack:

- 1 Lorbeerblatt
- frische Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Karotten schälen und in Scheiben oder kleine Stücke schneiden.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Öl oder Butter in einem großen Topf erhitzen.
5. Zwiebel glasig dünsten.
6. Kartoffeln und Karotten kurz mit dünsten.
7. Mit Gemüsebrühe aufgießen, bis alles gut bedeckt ist.
8. Suppe aufkochen lassen, dann bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist.
9. Wenn du Stücke in der Suppe haben möchtest, dann nimm jetzt ein paar Kellen von der Suppe weg.
10. Den Rest pürieren.
11. Gemüse zurück in den Topf geben.
12. Wiener in Scheiben schneiden.
13. Wiener in die Suppe geben und weitere 5 Minuten ziehen lassen (nicht stark kochen).
14. Mit Salz, Pfeffer und optional Muskat abschmecken.
15. Nach Wunsch leicht pürieren oder stückig servieren.
16. Mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.