

Kartoffelsuppe mit Würstchen



Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- **1 Bund Suppengemüse**
- **1 kg Kartoffeln, mehlig kochend**
- 2 EL Öl
- 1 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- eine Prise Salz
- Pfeffer
- **ein Bund glatte Petersilie**
- **4 Paar Frankfurter Würstchen**

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und hacken. Das Suppengemüse putzen und waschen, nach Bedarf schälen und würfeln.
2. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel sowie das Suppengemüse darin unter Rühren andünsten.
4. Die Kartoffeln zugeben und mitschmoren.
5. Die Brühe angießen, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles bei geringer Temperatur etwa 25 Minuten garen.
6. Die Kartoffeln und das Gemüse zerstampfen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
7. Die Würstchen in Scheiben schneiden. In die Suppe geben und erhitzen. Mit Petersilie bestreuen.