



# KARTOFFELSUPPE MIT WIENER

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

- 750 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 3 Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 100 g durchwachsener Räucherspeck
- 1 EL Pflanzenöl zum Andünsten
- 1½ L Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- etwas Muskatnuss
- 4 Paar Havelländer Wiener
- ½ Bund frische Petersilie



### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln, Karotten und Petersilienwurzel putzen, schälen und in Würfel schneiden. Lauch aufschneiden, waschen und in feine Streifen schneiden. Speck fein würfeln.

Zwiebeln und Speck in Öl andünsten, Kartoffel- und Gemüsestücke dazugeben, mitschmoren und mit Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblätter hinzufügen, würzen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist. Etwa die Hälfte der Suppe herausnehmen, mit dem Pürierstab pürieren und wieder zurück in den Topf geben. Abschmecken. Die Würstchen in Scheiben schneiden und in den Suppentellern anrichten. Suppe aufgießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.