

Kartoffelsuppe

Zutaten:

800 g Kartoffeln
3 Möhren
2 Stangen Porree
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 mittelgroße Mettwurstchen
1 Liter Fleischbrühe
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Kartoffeln und Möhren klein würfeln.
- Porree in dünne Ringe schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln und Möhren kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Schnittlauch und Porree untermengen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Mettwurstchen in kleine Stücke schneiden.
- Klein geschnittene Würstchen zur Suppe geben.
- Weitere 20 Minuten köcheln lassen.
- Zum Schluss noch einmal abschmecken.