



Kartoffelsuppe

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

100 g Speck, durchwachsener
2 EL Sonnenblumenöl
1 Zwiebel(n)
4 Möhre(n)
700 g Kartoffel(n)
1 Stange/n Lauch
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelke(n)
1 Liter Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie, glatt
Majoran, gerebelt
Thymian, gerebelt
1 Becher Crème fraîche
4 Wiener Würstchen
Salz und Pfeffer

NÄHRWERT

Calories: 738 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Gemüse waschen und putzen. Kartoffeln in Würfel, Möhren und Lauch in Scheiben schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Speck mit etwas Öl in einem großen auslassen, Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Gemüse dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Lorbeerblätter und Nelken dazugeben, ca. 30 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter und Nelken entfernen. Kleingehackte Petersilie dazugeben. Mit Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Am Schluss die kleingeschnittenen Würstchen hinzufügen. In Teller geben und mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Eine kräftige Suppe für kalte Wintertage. Kann man auch gut vorbereiten.