

Kartoffelsuppe

Zutaten:

- 1 Bund Suppengemüse
- 400g Kartoffeln
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 Ei Butter
- Pfeffer
- Petersilie, Majoran, evtl. noch ein paar Röllchen Schnittlauch
- 3 Paar Wiener Würstchen als Einlage

Zubereitung:

1 – 2 Karotten in Scheiben schneiden, in einem Suppentopf die Butter darin schmelzen und die Karottenscheibchen darin leicht anbraten. Die Sellerieknolle aus dem Suppengrün gut putzen, in ähnliche Stücke wie die Karotte schneiden und mit zu den Karotten geben. Dann mit der Brühe aufgießen und alles zum Kochen bringen. Währenddem die Kartoffeln schälen, ähnlich dem Sellerie und den Karotten – vielleicht ein klein wenig dicker – schneiden und mit zur Suppe geben. Zuletzt den Lauch gründlich waschen, in Scheibchen schneiden und mit kochen. Nach 20 Minuten ein Stückchen Kartoffel testen, ob die Kartoffeln gar sind. Ist das der Fall, etwa 1/3 der Suppe in einen Mixtopf abschöpfen und mit einem Mixstab pürieren. Wieder zurück zur Suppe geben und die Konsistenz prüfen. Evtl. mit Brühe verdünnen oder mit ein paar zusätzlich pürierten Kartoffelstückchen etwas sämiger machen, je nach Wunsch. Die Petersilie fein schneiden, so man hat auch etwas Majoran mit beifügen, frisch gemahlener Pfeffer dazugeben und abschmecken. Meist braucht es kein Salz mehr.

Die Würstchen in schräge Scheiben schneiden, in die Teller verteilen und die heiße Suppe aufgießen. Man kann ein paar Schnittlauchröllchen oder fein aufgeschnittene Frühlingszwiebschläuche darüber streuen, das sieht schön aus und passt gut dazu.