

## Kartoffelsuppe mit oder ohne Würstel



Für kalte, graue Tage  
der ideale  
„Herzerwärmer“!

Menge	Zutaten	Zubereitung	
3-4	Kartoffeln	Gemüse waschen, schälen, halbieren, zuerst in Streifen, dann in Würfel schneiden.	
2	Karotten		
etwas	Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch		
1	Zwiebel	schälen, in feine Würfel schneiden	
1	Knoblauchzehe		
1 EL	Butter oder Öl	Butter in einen Topf geben, zuerst Zwiebeln, Knoblauch und Lauch andünsten, dann das restliche Gemüse zugeben und noch etwas weiter dünsten. Mit dem Wasser aufgießen, Gewürze und Kräuter dazu geben und mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit hellem Soßenbinder etwas binden und einen Schuss Sahne zugeben.	
½ l	Wasser		
2 TL	Gemüsebrühe		
½ TL	Kräutersalz		
½ TL	Majoran		
1 Prise	Pfeffer		
1	Lorbeerblatt oder Liebstöckelblatt		
evtl. 1 EL	Soßenbinder		
50 ml	Sahne, süß		
2 Paar	Wiener Würstel		in feine Scheiben schneiden
etwas	Petersilie oder Schnittlauch		waschen und fein hacken, Suppe gut abschmecken, nach Belieben Würstel zugeben, kurz erwärmen und mit der Petersilie anrichten!