

Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Würstl

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

4 Portionen

Zutaten

600 g Kartoffeln
1 Zwiebel
250 g Möhren
250 g Petersilienwurzeln
100 g Knollensellerie
1 dicke Stange Lauch
1 EL Pflanzenöl
100 ml Weißwein
1 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Majoran
Salz und Pfeffer
2 Paar Wiener Würstl
frisch geriebene Muskatnuss
1 EL Schnittlauchröllchen

600 g Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. 1 Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

250 g Möhren, 250 g Petersilienwurzeln und 100 g Knollensellerie schälen und in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. 1 Stange Lauch putzen: Das Wurzelende und das obere Drittel der grünen Blätter abschneiden. Die Lauchstange der Länge nach halbieren, die Blätter leicht auffächern und gründlich unter fließendem Wasser waschen. Den Lauch anschließend quer in dünne Streifen schneiden.

1 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Gemüse dazugeben und unter Rühren kurz anschwitzen. Mit 100 ml Weißwein ablöschen und den Wein verdampfen lassen. Dann die Kartoffeln untermischen, die Gemüsebrühe angießen und das Lorbeerblatt einlegen. Mit 1 TL getrocknetem Majoran, wenig Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten offen köcheln lassen, bis alle Zutaten gar sind.

2 Paar Wiener Würstl in Scheiben schneiden. In die Suppe geben und darin erhitzen, nicht kochen. Kartoffelsuppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.