

# Kartoffelsuppe

Suppen » Kartoffel-Suppen

## Zutaten (4Teller)

- » 50g Speck (fett)
- » 4 Wiener Würstchen
- » Salz & Pfeffer
- » Majoran
- » 1 Suppengrün
- » 1 Zwiebel(n)
- » 6 Kartoffel(n)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und waschen
- Suppengrün putzen und klein schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Würstchen in Scheiben schneiden
- Speck würfeln
- Petersilie waschen und hacken

### Fertigstellung:

- Kartoffeln und Suppengrün 25min in Salzwasser kochen
- Wasser abgießen, aber auffangen
- Kartoffeln und Gemüse pürieren
- Brühe nach Belieben wieder zugeben
- mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen
- Speck, Würstchen und Zwiebeln kross braten
- mit Bratfett in die Suppe geben
- Suppe mit Petersilie bestreut servieren

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 17

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke