



Holsteiner Kartoffelsuppe

40 g Zwiebeln
80 g Lauch
80 g Möhren
40 g Sellerie
300 g mehlig Kartoffeln
0,75 l Brühe
Salz, Pfeffer
Gemüsebrühe
50 g frische Sahne
gehackte Petersilie
4 Wiener Würstchen
600 g geschälte Kartoffeln

Zwiebeln und Lauch im Fett anschwitzen. Mit heller Fleischbrühe auffüllen, restliche Zutaten, außer der Sahne, dazugeben und 40 Minuten kochen lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren, mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken. Würstchen kurz vor Beendigung der Garzeit in die Suppe geben und miterhitzen. Sahne und gehackte Petersilie vor dem Servieren darunterheben.

