

Altdeutsche Kartoffelsuppe

Zutaten für vier Personen

- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Möhren
- 2 Stangen Lauch
- 3 EL Butter
- 1 l Fleischbrühe
- 1 Bund Majoran
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- 4 Wiener Würstchen
- 1 Bund Petersilie
- Salz & Pfeffer

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In Schüssel mit kaltem Wasser legen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken.
3. Möhren putzen, schälen und waschen; in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Vom Lauch die äußeren Blätter, die harten grünen Blattspitzen sowie Wurzelansatz abtrennen. Stangen gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.
5. Butter in einen Topf zerlassen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin leicht andünsten. Kartoffeln abtropfen lassen und zusammen mit dem zerkleinerten Gemüse dazugeben. Etwa 5 Minuten dünsten, dann Brühe hinzufügen.
6. Majoranblätter fein hacken und zu Kartoffelsuppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken.
7. Suppe zudecken und etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis Gemüse weich ist. Nach 15 Minuten die Würste zugeben. Nochmals abschmecken.
8. Petersilienblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren über die Suppe streuen.

