

Wie von Oma: Deftige Kartoffelsuppe mit Bockwurst

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

2 Esslöffel Öl
1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch
2 Möhren
1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
1/2 Kopf Spitzkohl
1 Esslöffel Majoran
Salz, Pfeffer
1 l Gemüsebrühe
2 Bockwürste (oder andere Brühwurst)
1 Bund Petersilie

Besonderes Zubehör

Kartoffelstampfer

An verregneten Wochenenden ist die Devise meist klar: Ab auf die Couch. Am besten mit einer Fleecedecke, einem guten Buch und einer deftigen Suppe - wie sie Oma an solchen Tagen immer aus dem Ärmel gezaubert hat. Omas Kartoffelsuppe mit Karotten, Sellerie und reichlich sämigen Kartoffelstücken wärmt von innen und stimmt dich mit dem fiesem Regenwetter schnell

versöhnlich.

Omas Suppenregel Nummer 1: Eine deftige Bockwurst gehört immer mit rein - die sorgt für ordentlich Geschmack!

- 1 -

Sellerie, Lauch und Spitzkohl waschen und kleinschneiden. Zwiebel, Möhren und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

- 2 -

Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Möhren mit Öl in einen großen Suppentopf geben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur anschwitzen, dabei stetig umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Bockwürste mit Kartoffeln, Spitzkohl und Majoran dazugeben. Gemüsebrühe angießen, kurz aufkochen und ca. 20 Minuten ohne Deckel bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

- 4 -

Wenn die Kartoffeln weich sind, Würste herausnehmen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse in der Suppe mit einem Stampfer 4-5 Mal vorsichtig zerdrücken, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Wurstscheiben zurück in die Suppe geben.

- 5 -

Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren über die Suppe streuen.