



# Kartoffelcremesuppe mit Wienern



 Dauer  
55 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Kartoffeln, vorw. festk | 1 kg        |
| Zwiebeln, gelb          | 1 St.       |
| Öl                      | 3 Esslöffel |
| Butter                  | 3 Esslöffel |
| Weißwein                | 200 ml      |
| Gemüsebrühe             | 1 L         |
| Petersilie, frisch      | 20 g        |
| Salz                    |             |
| Pfeffer, schwarz        |             |
| Schlagsahne             | 200 g       |
| Wiener Würstchen        | 8 St.       |

## Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf Öl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln darin ca. 3 Min. anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Suppe mit Salz würzen und auf niedriger Stufe ca. 25 Min. weich garen.

Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Sahne zur Suppe geben und pürieren, wenn nötig mit erneut etwas Brühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wiener in die Suppe geben und ca. 10 Min. auf niedriger Stufe erwären. Auf Teller anrichten mit Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |              |      |
|----------------|----------|--------------|------|
| Kaloriengehalt | 977 kcal |              |      |
| Kohlenhydrate  | 59 g     | Ballaststoff | 6 g  |
| Eiweiß         | 24 g     | Fette        | 68 g |