




Kartoffelcremesuppe mit Wienern



 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, Pürierstab

1. 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.
2. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Sahne zur Suppe geben und pürieren, wenn nötig erneut etwas Brühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Wiener in die Suppe geben und ca. 10 Min. auf niedriger Stufe erwärmen. Auf Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	736 kcal		
Kohlenhydrate	53 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	17 g	Fette	45 g