




# Klassische Kartoffelsuppe

 Zeit gesamt  
1h

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Suppengemüse	1 Bund
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Zwiebeln, gelb	1 St.
Bauchspeck	150 g
Öl	2 EL
Gemüsebrühe	1.5 L
Salz	
Majoran, getrocknet	1 TL
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Wiener Würstchen	4 St.
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, Pürierstab

1. Suppengemüse waschen, ggf. schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Bauchspeck in Würfel schneiden.
2. In einem Topf ca. 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Speck mit Zwiebel ca. 3–4 Min. anbraten. Gemüse und Kartoffeln zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Gemüsebrühe auffüllen. 1 TL Salz, Majoran und ein Lorbeerblatt zugeben und Kartoffelsuppe ca. 30 Min. leicht köcheln lassen.
3. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Wiener Würstchen in Scheiben schneiden.
4. Nach Ablauf der Garzeit ca. 300 ml der Kartoffelsuppe in ein hohes Gefäß füllen, fein pürieren und zurück in den Topf geben. Würstchen zugeben und nochmals ca. 10 Min. erwärmen. Kartoffelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe auf Teller anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 659 kcal

---

Kohlenhydrate 52 g

---

Eiweiß 14 g

---

Ballaststoffe 5 g

---

Fette 42 g

---