Kartoffelsuppe mit Würstchen ???

Also eigentlich bin ich nicht so ein Suppen Liebhaber ? allerdings gibt es natürlich auch Ausnahmen ? nämlich Suppen, die schon in Richtung Eintopf gehen und schön scharf oder deftig sind. Vor allem im Herbst oder Winter liebe ich das. Wenn man so wie ich auch in der Kälte viel mit dem Rad unterwegs ist, dann muss es einfach mal eine gute warme und deftige Kartoffelsuppe sein um sich auch von Innen wieder aufzuwärmen.

Deshalb ist die Kartoffelsuppe hier in meinem Blog ein Muss ? denn sie lässt sich schnell vorbereiten und hat alle Möglichkeiten Gemüsesorten hinzuzufügen oder wegzulassen.

Wenn man die Kartoffeln zum Beispiel reduziert und andere Gemüsesorten hinzufügt hat man schon den Grundstein für eine leckere italienische Minestrone ?

Ich mag sehr gerne die klassische Variante der Kartoffelsuppe mit Würstchen und Senf. Aber auch da kann man ja variieren, und die Fleischeinlage entweder weglassen oder durch ein anderes Produkt ersetzen.

Wenn ich mir die Vielfalt von Gemüse auf den Wochenmärkten immer so anschaue, dann muss ich immer aufpassen nicht in einen Kaufrausch zu verfallen ? die wundervollen verschieden Farben tun dann noch ihr übriges ? ja ich liebe buntes Essen ?

So und nun genug erzählt, hier kommt das Rezept:

Zutaten – ca 6 Personen

1.3 kg Kartoffeln- mehlig oder vorwiegend festkochende

4 Möhren

1 Zwiebel

Lauch oder Frühlingszwiebeln

1 Paprika

1/ 2 Fenchel

Grüne Bohnen 1 oder 2 Hand voll

1 Büchse weiße Bohnen

Bleichsellerie

1 El gekörnte Brühe aus Gemüse oder Hühnerbrühe

1300 ml Wasser

50 ml Sahne

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, Chilliflocken und Muskatnuss

1 Bund Petersilie

3 paar Wiener Würstchen oder andere Sorten

Zubereitung

– großen Topf bereitstellen

– Gemüse waschen und schälen und in kleine Stücke schneiden. Die weißen Bohnen beiseite stellen

– Kartoffeln schälen und auch in kleine Stücke schneiden

– alles in den großen Topf geben, Wasser und Brühe hinzufügen

– mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Etwas Chilliflocken noch dazugeben

– aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen

– nun ein Teil des Gemüses und der Kartoffeln herausnehmen. Die Hälfte der weißen Bohnen in die Suppe geben, die andere Hälfte zum beiseite gelegten Gemüse

– nun die Suppe pürrieren der mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken bis die Konsistenz erreicht ist die ihr mögt

– das beiseite gelegte Gemüse nun wieder dazugeben

– die Sahne und in Stücke geschnittenen Würstchen hinzufügen und noch mal erwärmen

– zum Schluss nochmal deftig abschmecken und die gehackte Petersilie unterheben

Am besten schmeckt es mir noch mit einem Klecks Senf in der Suppe ? und frisches Brot gehört natürlich auch noch dazu ?

Zur deftigen Kartoffelsuppe trinke ich in der Regel keinen Wein. Aber ich denke ein trockener Riesling würde ganz gut dazu passen.

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤