

Kartoffelsuppe

Kartoffelsorte ist gleichgültig, da sowieso alles püriert wird

Zutaten:

500 g	Kartoffeln
2	große Möhren
1 Viertel Stück	Sellerie
1 Stange	Porree
1	Zwiebel
1	Paprikaschote
4 Scheiben	Weißbrot
2 EL	Butter oder Margarine
4	Würstchen

Experimentiervorschrift:

Kartoffeln schälen und noch nicht zerkleinern, Gemüse putzen, alles rasch zerkleinert in den Suppentopf geben und mit Brühe auffüllen. Die Zutaten brauchen nicht völlig bedeckt zu sein, lieber verdünnt man nach dem Pürieren mit abgekochtem Wasser oder Brühe. Die Brühe kann man aus Rindfleisch zum Kochen oder mit Hilfe von Brühpulver (Maggi o.Ä.) herstellen. Alles 20-25 Min. kochen lassen. Inzwischen schön viele Weißbrotwürfel in Margarine anbraten. Es wird viel Margarine aufgesaugt. Würstchen (250 g) ruhig schon in geschnittenem Zustand in dem Saft der Büchse oder in Wasser abkochen. Durch diese Flüssigkeit wird die Suppe sowieso noch dünner. Die gekochten Kartoffeln und das Gemüse gleich heiß in dem Suppentopf pürieren, ev. etwas salzen und die Würstchen mit Saft dazugeben.

Nochmaliges Erwärmen empfiehlt sich wegen der Anbrenngefahr nicht. Gehackte Petersilie kann man darüber streuen.