

Rezept von Annick, leicht modifiziert

## **Kartoffelsuppe mit Würstchen**

für 4 Personen (als Hauptgericht)

### **Zutaten**

1kg Kartoffeln, 1 Stange Porree, 125g Schinkenspeck, 25g Butter, 500ml Rinderbrühe, 250ml Weißwein (trocken oder lieblich nach Geschmack), 100g Schlagsahne, 100g Crème fraiche, 1 Esslöffel getrockneter Majoran, 400g Würstchen, 0,5 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer



### **Zubereitung**

1. Kartoffeln schälen, waschen und in 2cm große Stücke würfeln
2. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden
3. Speck in feine Streifen schneiden
4. Speck in der Butter anbraten, Porree zugeben und glasig dünsten
5. Kartoffeln zugeben und kurz anbraten
6. Rinderbrühe und Wein zu allem dazugeben und 20 Minuten im geschlossenen Topf garen
7. nun die Hälfte der festen Bestandteile der Suppe entnehmen
8. in die übrige Hälfte Sahne und Crème fraiche untermischen und das ganze mit dem Pürierstab zart pürieren
9. jetzt die nicht pürierten Teile wieder zugeben und alles gut verrühren
10. mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken
11. jetzt die Würstchen zugeben und in der Suppe heiß werden lassen

### **Zeitbedarf**

2 Stunden

### **dazu paßt**

frische Brötchen