Kartoffelsuppe mit Würstchen

Suppen · 4 Portionen · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 45 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, halbiert
- 20 g Butter
- 1 Möhre (ca. 100 g), in Stücken
- 100 g Knollensellerie, in Stücken
- 80 g Lauch, in Ringen
- 500 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
- 600 g Wasser
- 2 TL Gemüsebrühpaste
- ½ TL getrockneter Majoran
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 4 Wiener Würstchen, in Scheiben
- Petersilie zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
2. Möhre, Sellerie und Lauch zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
3. Kartoffeln, Wasser, Brühpaste und Majoran zugeben und **25 Min./100°C/Stufe 1** garen.
4. Sahne zugeben. Für eine cremige Suppe **30 Sek./Stufe 4–8** pürieren (Stufe langsam erhöhen), für eine stückige nur **5 Sek./Stufe 4**.
5. Würstchen zugeben und **3 Min./90°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

> **Tipp:** Statt Würstchen passen auch gebratene Speckwürfel oder geräucherter Tofu.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/