

## Oma´s Kartoffelsuppe mit Würstchen

Aufgrund großer Hungersnöte erließ Friedrich der Große den ersten „Kartoffelbefehl“ im Jahre 1756. Saatkartoffeln wurden „unters Volk“ gebracht.

Das sich die Kartoffel auf Preußens Äckern etablierte, erlebte der Preußenkönig - trotz seiner Hartnäckigkeit - nicht mehr. Dies geschah erst 20 Jahre nach seinem Tod.

Heute ist die Kartoffel ein Grundnahrungsmittel und diese deftige Suppe schmeckt insbesondere in der kalten Jahreszeit.

### Gesamtzutaten

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
1 Pckg. Suppengemüse (Karotten, Lauch und Sellerie)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
25 g Bratfett oder Butter  
1200 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
Petersilie  
60 g Speckwürfel  
3 Würstchen  
½ TL Majoran  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Brot oder Baguette als Beilage



### Zubereitung

Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen.

Lauch gründlich putzen.

Das Gemüse klein schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.

Alles zusammen im Topf in Fett andünsten.

Mit Brühe auffüllen und 30 Minuten kochen lassen.

Nach 15 Minuten mit Majoran, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Den Speck in einer kleinen Pfanne ausbraten.

Würstchen in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Sahne in die Kartoffelsuppe geben.

Noch 5 Minuten köcheln lassen, bis die Würstchen erhitzt sind.

Mit gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

*Rezept und Foto von Ellen Steuer, Bammental*