

Kartoffel Gemüse Suppe



Rezept: 0062 **Liste:** 3.3. Suppen
Kategorie: Kartoffel, Gemüse, Wurst,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Einen Topf mit Olivenöl aufsetzen. Die Kartoffeln, Möhren, Sellerie, den Lauch sowie den Knoblauch schälen. Das gesamte Gemüse in kleine Stücke schneiden und zum Andünsten in den vorbereiteten Topf füllen. Für circa 5 Minuten unter mehrmaliges Rühren dünsten. Alles mit Salz, Pfeffer sowie den Chili Flocken abschmecken. Den Gemüsefond in den Topf geben und alles bei mittlerer Hitze für 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Den Topf vom Herd nehmen und das Gemüse mit einem Pürierstab unter Zugabe der Sahne cremig pürieren. Die Wurst in Stücke hinzugeben, sowie 1 TL Essig und 1 TL Zucker. Das Ganze noch mal abschmecken und für gute 10 Minuten aus kleiner Flamme auf dem Herd ziehen lassen, bis die Wurst warm ist. Auf den Tellern servieren, einige Spritzer Olivenöl zugeben sowie mit gehackter Petersilie dekorieren.

Zutatenliste für 2 Personen

250 g Kartoffeln
100 g Möhren
150 g Sellerie
75 g Lauch / Porree
3 Pfefferbeißer Würstchen
400 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
1 Knoblauch Zehen
Petersilie, gehackt
1 - 2 Flocken Chili
4 EL Olivenöl
1 TL Balsamico hell
Salz, Pfeffer und Zucker