Erdäpfel-Gemüsesuppe mit Würsteln

Die Erdäpfel-Gemüsesuppe mit Frankfurter Würsteln ist eine schmackhafte und sättigende klare Suppe. Das einfache Gericht ist bei Groß und Klein sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Erdäpfel (vorwiegend festkochend)
1 Stk.	Zwiebel (große)
300 g	Mischgemüse (TK oder frisch)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Paar	Frankfurter
2 EL	Pflanzenöl
1 l	Gemüsesuppe
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Schnittlauch (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Erdäpfel-Gemüsesuppe mit Würsteln** die Erdäpfel, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Erdäpfel in etwa 2 cm große Stücke schneiden, sowie Frankfurter-Würstel in zirka 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken, den Knoblauch zerdrücken.

2. Pflanzenölin einem großen Suppentopf erhitzen. Zwiebel, Erdäpfel, Knoblauch und eine Prise Kümmel darin kurz anschwitzen. Das Mischgemüse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten bissfest kochen.

3. Abschließend die Würstel untermischen und die Suppe weitere 5 Minuten sanft köcheln lassen. Die Erdäpfel-Gemüsesuppe mit Würsteln in Teller anrichten und mit frisch

geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

hier bestellen

Topfset Edelstahl 2-teilig
inkl. Glasdeckel, Induktion



Tipp

Zur Edäpfel-Gemüsesuppe eine Scheibe Brot oder frisches Gebäck reichen.