

# 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.	<a href="#">Zwiebel</a> (große)
300 g	Mischgemüse (TK oder frisch )
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Paar	<a href="#">Frankfurter</a>
2 EL	Pflanzenöl
1 l	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
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.