# Erdäpfelsuppe mit Würstchen

Die Erdäpfelsuppe mit Würstchen ist ein Klassiker der österreichischen Hausmannskost. Zarte Erdäpfel, Suppengemüse und herzhafte Würstchen ergeben zusammen eine cremige Suppe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Erdäpfel (festkochende) |
| 1 Bund | Suppengemüse |
| 1 EL | Butter |
| 1.20 l | Gemüsebrühe |
| 3 Stk. | Frankfurter (Wiener Würstchen) |
| 100 ml | Schlagobers |
| 1 Prise | Majoran (getrocknet) |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| | Salz und Pfeffer |
| 3 EL | frische Petersilie (gehackt) |

## Zubereitung

1. Für die **Erdäpfelsuppe mit Würstchen** die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Suppengemüse gründlich waschen, putzen und ebenfalls klein schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Erdäpfel zusammen mit dem Gemüse etwa 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und alles zum Kochen bringen.

2. Die Suppe anschließend bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel und das **Gemüse** weich sind. Währenddessen die Frankfurter-Würstchen in mundgerechte Scheiben schneiden. Die Würstchen zur fertigen Suppe geben und einige Minuten darin erwärmen.

3. Zum Schluss das Schlagobers und die fein gehackte Petersilie unterrühren.Die

Erdäpfelsuppe mit Salz, Pfeffer, Majoran und einer Prise Muskatnuss abschmecken und nochmals kurz erhitzen. Die Suppe heiß servieren.

## Tipp

Die Erdäpfelsuppe mit Würstchen schmeckt besonders gut mit frischem Bauernbrot oder knusprigem Baguette.