



Vogtländische Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 2 Stangen Lauch
- 3 Petersilienwurzeln
- 3 Möhren
- 1/2 kleine Sellerieknolle
- 3 Zwiebeln
- 120 g durchwachsener Räucherschinken
- 2 EL Butterschmalz
- 1 ½ Lorbeerblätter
- 1 ½ TL Kümmelpulver oder Majoran
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 6 Knack- oder Wiener Würstchen
- 1 Bd. Petersilie



Zwiebeln und Räucherschinken in kleine Würfel, Kartoffeln und Gemüse in Stücke schneiden

Das Schmalz in einem Suppentopf erhitzen und Schinken- und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Kartoffel- und Gemüsestücke kurz mitdünsten. Brühe dazugießen und die Suppe mit den Gewürzen verfeinern. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 min kochen lassen.

Die Würstchen in Scheiben schneiden, bei mittlerer Hitze im eigenen Fett knusprig braten und zur Suppe geben. Das Gericht beim Servieren jeweils auf dem Teller mit Petersilie verfeinern.