

Rezept für Kartoffelsuppe

Zutaten für 2 Personen:

- ½ l Wasser
- 1 Brühwürfel
- 1 Kohlrabi
- 1 Möhre
- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Prisen Paprika
- Pfeffer und Majoran
- 1 kleine Stange Porree
- 1 kleine Zwiebel
- 1 rohe Bratwurst



Zubereitung:

- **Porreestange:** Wurzeln/harte Blattspitzen entfernen, Stange dann längs durchschneiden, waschen, dann in dünne Streifen schneiden
- **Kartoffeln und Möhren:** Waschen und schälen, dann in Würfel schneiden
- **Wasser mit Brühwürfel bis zum Kochen erhitzen**
- **in der Zwischenzeit Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden**
- **alle Zutaten mit Gewürzen in die kochende Brühe, nach Aufkochen noch 20 Minuten weiter leicht köcheln lassen**
- **Bratwurst aufschneiden, aus dem Fleisch kleine Bällchen formen, dann 10 Minuten in der Suppe garen lassen**