

Bunte Kartoffelsuppe

Zutaten (12 Portionen)

1,5 kg Kartoffeln
40 g Butter
6 feine Bratwürste
2 rote Paprika
3 Liter Gemüsebrühe
300 g Tiefkühlerbsen
500 g Porree
Salz
50 g Kartoffelpüree-Pulver
2 Zwiebeln
Pfeffer
Tabasco

Zubereitung

Alles Gemüse waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln in 1 EL Butter glasig andünsten. Kartoffeln und Paprika zugeben und mitdünsten. Brühe angießen und kurz aufkochen. Dann 15 Minuten garen lassen, salzen und pfeffern. In der Zwischenzeit den Darm der Bratwürste entfernen und aus der Fleischmasse kleine Klößchen formen. Diese im restlichen Fett anbraten. Anschließend mit dem Porree und den Erbsen zu Suppe geben und 10 Minuten weitergaren. Kartoffelpüreepulver in die Suppe rühren, mit Salz und Tabasco abschmecken und servieren.

Ist eine ganze Menge Suppe! Also von vorne herein einen großen Topf benutzen. Die Suppe ist schön deftig und ideal für eine Feier. Als Vorsuppe paßt sie nicht so gut.