

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #05

mit Spitz & Stumpf und Küchenfee Judith

Pfälzer Gemüsesuppe mit Wiener Würstchen

Rezept: für 6-8 Pers.

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Bund Karotten
1 Kohlrabi
6 große Kartoffeln
1 Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
1 Fenchelknolle
6 Wiener Würstchen
Öl, Salz, Pfeffer, Muskat

Zuerst werden alle Zutaten in kleine Würfel geschnitten.

In einem Topf wird ein EL Pflanzenöl erhitzt und die Zwiebeln darin angeschwitzt.

Danach werden die Kartoffeln zugegeben und leicht angebraten.

Nun ca. ½ L Wasser zugegeben und die Kartoffeln ein paar Minuten köcheln lassen.

Nach und nach die Zutaten zugeben und den Topf mit Wasser auffüllen.

Alles ca. ½ - ¾ Std. köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, und Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Würstchen einige Minuten vor dem Servieren ins die Suppe legen, damit diese heiß werden.

Kurz vor dem Servieren die Teller mit gehackter Petersilie bestreuen.

Viel Spaß beim nachkochen...

Kombinationsvorschlag: Pfälzer Gemüsesuppe mit Dampfnudeln (siehe Rezept #001)