

Schnelle Underberg-Kartoffelsuppe mit Bockwurst

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

543.6 kcal / 2270.3 kJ

51.5 g Kohlenhydrate

15.4 g Eiweiß

27.5 g Fett

Mengenangaben:

Für 4 Portionen



Zutaten

Für die Suppe

- 1 Kg Kartoffeln (mehlig)
- 300 g Suppengemüse
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 cl Underberg
- 1 Becher Sahne
- 1 Prise Muskatnuss
- 6 schmale Bockwürste
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Zwiebel schälen und grob hacken. Suppengemüse putzen und in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln und Suppengemüse dazugeben und verrühren.

Mit Brühe ablöschen. Underberg hinzugeben und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen.

Alles mit einem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Sahne hinzufügen und unterrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Bockwürste in Stücke schneiden und zur Suppe geben, kurz erhitzen und alles heiß servieren.