

### **Gemüse-Suppe mit Wiener Würstchen (4 Personen):**

2 kleine Zwiebeln  
1 kg Kartoffeln (oder entsprechend Reis)  
5 Karotten + etwas Sellerie  
2 Stangen Lauch/Porree  
4 Wiener Würstchen  
1 Becher Schmand, ggf. auch Hefeflocken + Sherry  
1 Liter Gemüsebrühe  
2 EL Öl zum Andünsten  
3 Lorbeerblätter + Nelken zum Würzen + gerieb. Ingwer  
1 Bund Petersilie + je eine Prise Salz, Thymian, Majoran  
und frischgemahlenen Pfeffer zum Abschmecken



1. Gemüse schälen und in Würfel (Kartoffeln, Zwiebeln) und Scheiben (Lauch, Karotten) schneiden
2. Zwiebeln mit Öl glasig dünsten, restliches Gemüse andünsten.
3. Brühe dazugeben, mit Lorbeerblättern und Nelken ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Danach Lorbeerblätter und Nelken entfernen und die Suppe mit den übrigen Gewürzen abschmecken.
5. Die in Scheiben geschnittenen Würstchen in der Suppe erwärmen.
6. Mit einem Teelöffel Schmand pro Teller servieren.
7. Je nach Geschmack können auch noch Hefeflocken und Sherry dazu genommen werden.