

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Fränkische Kartoffelsuppe mit Wurst

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 500 g mehlig Kartoffeln, 2 Möhren,
- 1 Stange Lauch, 1 Stück Sellerie, 2 l Fleischbrühe, 200 g Schmand,
- Salz, Pfeffer, 1 Prise gemahl. Kümmel, 1 EL getr. Majoran, Maggi,
- 150 g geräuch. Bauchspeck, 200 g Fleischwurst, 2 Lauchzwiebeln

#### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, fein würfeln, Kartoffeln u. Möhren schälen, klein würfeln. Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Fleischwurst in Würfel, Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden.



2. Fett in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel u. Knoblauch darin glasig dünsten. Möhren, Kartoffeln u. Lauch mitbraten. Brühe zugeießen, mit Salz, Pfeffer u. Kümmel kräftig würzen. Ca. 15 Min. kochen, dabei öfter umrühren. Nach Garen 1/3 des Gemüses aus der Suppe nehmen, beiseite stellen, restl. Suppe pürieren. Majoran u. Schmand unterziehen. Mit etwas Maggi würzen.



3. Speck in Streifen schneiden, knusprig auslassen, mit Fleischwurst u. Kartoffelgemüse unterrühren u. erhitzen. Noch mal abschmecken.



4. Suppe in Teller geben u. mit Lauchzwiebelringen garniert servieren.

*Tipp des Chaoten:* *Dazu fränkisches Winzerbrot reichen.*

