



# Kartoffelsuppe mit Brot und Bockwurst

von Margarete Albrecht

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

200 g Zwiebel	schälen, fein hacken
1.0 cl Öl	in einem Suppentopf erhitzen und die Zwiebel darin glasig schwitzen
1.5 kg Kartoffeln	schälen und in Würfel schneiden
500 g Lauch	putzen und klein schneiden
500 g Rüebli	putzen, klein schneiden. Dann das Gemüse zu den Zwiebeln geben und kurz mit anschwitzen
1.5 Liter Wasser	Gemüsebrühe hinzufügen 20 bis 25 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln. Suppe pürieren und abschmecken
1.0 kg Brot	Als Beilage
10 Stück Wienerli	Bockwurst im Extra Topf erwärmen