

1) **Sächsische Kartoffelsuppe**

Deutschland/Sachsen

Das Rezept ist sehr alt und seit über 90 Jahren unverändert.
Es erinnert mich an meine Kindheit.

Zutaten (für 8 Portionen):

- 2 kg Kartoffeln,
- 4 Stangen Lauch,
- 1 großen Sellerie,
- 1 kg Karotten,
- 1 große Gemüsezwiebeln,
- 1 Bund Petersilie,
- 2 TL Liebstöckel
- 2-3 EL Schmand
- 1 EL Butter
- 10 Geflügelwürstchen
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 Vollkorn- oder Graubrot

Zubereitung:

Die Kartoffeln und das Gemüse putzen, und in kleine Stücke schneiden.
Anschließend alles in einen Topf geben. Kräuter und Gewürze hinzufügen und für 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Das Gemüse im Anschluss mit einem Handmixer durchrühren.

Die Geflügelwürstchen in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Als nächstes die Würstchen in die Suppe geben und die Suppe vom Herd nehmen.

Zum Abschluss 2-3 EL Schmand unterheben.

Die Suppe zusammen mit Vollkorn- oder Graubrot servieren

Guten Appetit!

Mit Geflügel!