

# Lauchcremesuppe

mit Würstchen



Zutaten für 4 Personen:

1 Stange	Lauch
1 Stck.	Zwiebel
2 Stck.	Wiener Würstchen
2 Stck.	mittlere Kartoffeln
0,8	Gemüsebrühe
2 Scheiben	Frühstücksspeck
0,1L	Sahne
Salz, Pfeffermühle, wenig Oel	

Der Lauch wird der Länge nach halbiert, gewaschen und in feine Streifen geschnitten. Die Kartoffel wird geschält, gewaschen und in feine Würfel geschnitten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in wenig Oel anschwitzen, dann den Lauch und die Kartoffeln zugeben, alles würzen mit Salz und Pfeffermühle und mit der Brühe auffüllen. Das Ganze für ca. 10 Minuten leicht kochen lassen, die Sahne zugeben und leicht sämig kochen lassen.

Den Speck fein schneiden und in der Pfanne kross ausbacken, die Wienerle bei 70°C für ca. 5 Minuten erhitzen und die Suppe anrichten. Den Speck oben auf, ein Brot oder Bagettes dazu und guten Appetit.