

## Deftige Halberstädter Wurst-Kartoffelsuppe

Zubereitungszeit



Schwierigkeitsgrad



Preiskategorie



### Zutaten für 4 Personen

6 Halberstädter Wiener Würstchen  
 25 g Butter/Pflanzenfett  
 1 Zwiebel  
 3 Karotten  
 ½ Knollensellerie (alternativ: 1 Stange Lauch)  
 750 g mehlig kochende Kartoffeln  
 1,5 l Brühe  
 Petersilie  
 Salz  
 Pfeffer

### Zubereitung

Karotten und Sellerie waschen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, die Zwiebel ebenfalls würfeln. Karotten und Sellerie in heißem Fett andünsten, Zwiebeln hinzugeben und mitdünsten. Zuletzt Kartoffelwürfel hinzugeben und kurz andünsten. Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben und mit der Brühe aufgießen. Ca. 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Würste in Stücke schneiden. Gegen Ende der Kochzeit die Halberstädter Wiener Würstchen (oder für den deftigeren Geschmack die Halberstädter Wiener Bockwürste) hinzugeben. Fertig!

Bitte beachten Sie bei der Zubereitung, dass sich die im Rezept angegebenen Mengen und Garzeiten auf die Original-Menge von 4 Portionen beziehen und ggf. entsprechend angepasst werden müssen.

Halberstädter wünscht Ihnen guten Appetit!



Für unsere Halberstädter Produkte verwenden wir ausschließlich bestes Fleisch und beste Zutaten. Das patentierte Kaminrauchverfahren über Buchenholz gibt den Halberstädter Würsten den unverwechselbar rauchig-kraftigen Geschmack. Seit Jahren werden die Würstchen mit der DLG Gold-Auszeichnung prämiert. Ein ähnlich deutliches Ergebnis hatte auch Stiftung Warentest: 2009 liegen ein Halberstädter Wiener Würstchen und ein Mitbewerber im Test vorn.

