

## Kaufboeren - Tänzelfest Supp'n

### Zutaten für 4 Personen:

- $\frac{1}{4}$  l Weißwein
- 1 Zwiebel
- 1 kg Kartoffeln
- 100g Bauchspeck gewürfelt
- 2 große Karotten
- 1 Bund Lauchzwiebel
- 1 kleine Knolle Sellerie
- 1 Bund Petersilie
- 4 St. Rauchwurstl - alternativ Wiener oder Debreziner
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat
- 2 l Gemüsebrühe

### Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Bauchspeck in etwas Rapsöl anbraten. Kleingeschnittene Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauchzwiebel zugeben und mit anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüsebrühe angießen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würden, dann ca. eine  $\frac{1}{2}$  Stunde köcheln lassen. Die Suppe mit einem Mixstab leicht aufpürieren, so das noch Stücke vom Gemüse ganz sind. Zum Schluss in feine Scheiben geschnittene Rauchwurstl und gehackte Petersilie dazugeben. Dazu schmeckt am besten ein frisches Holzofenbrot.