

## Kartoffelsuppe Hausfrauenart mit Bockwurst



Eine Kartoffelsuppe ist einfach und schnell zubereitet, die Zutaten waren in der DDR immer zu bekommen. Traditionell zubereitet nach einem Rezept von Oma und serviert mit einer Bockwurst.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Zwiebel Bratfett	klein schneiden und in einem Suppentopf mit wenig Fett anschwitzen.
0,75 kg Kartoffeln Wurzelwerk bzw. Suppengrün	putzen, klein schneiden und dazugeben.
2 TL Gemüsebrühe 1 EL Salz 1/2 TL Pfeffer 2 Lorbeerblätter	mit in den Suppentopf und mit Wasser knapp auffüllen, zum Kochen bringen und ca. 30 min köcheln lassen.
1 EL Majoran 4 Bockwürste	die Lorbeerblätter entfernen, die Suppe mit einem Kartoffelstampfer grob pürieren. Majoran und in kleine Scheiben geschnittene Bockwurst dazu geben und noch ca. 10 min erwärmen.
frische Blatt Petersilie	abwaschen und hacken, so die Suppe garniert servieren.