

## Saure Kartoffelrädle-Suppe mit Saiten



### Zutaten:

#### Für 4-6 Personen:

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl, gehäuft
- 100 g Zwiebelwürfel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 50 ml Apfelessig (oder Sud von eingelegten Salzgurken)
- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer
- Schnittlauch zum Servieren



### Extra

- 8 Saitenwürste (Wiener Würstchen)

### Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, abgießen und pellen. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

In einem Topf Butter schmelzen und darin die Zwiebelwürfel 1 Minute rührend anschwitzen.

Das Mehl zugeben und 1 Minute anrösten.

Nach und nach mit Gemüsebrühe und Essig ablöschen.

Das Lorbeerblatt zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Würstchen in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffelscheiben zur Suppe geben. 3-4 Minuten sanft köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

