



Gemüsesuppe mit Bratwurstbällchen

Man nehme für 6 Portionen:

1 Möhre	schälen und in Scheiben schneiden
1 Petersilienwurzel	schälen und in Scheiben schneiden
1 kleine Stange Lauch	putzen und in Ringe schneiden
100 g Sellerie [2 Stangen Staudensellerie]	in kleine Stücke schneiden (Knolle vorher schälen)
1 Bund Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken, Stiele sehr fein hacken
25 g Butter	
750 ml Gemüsebrühe	
150 ml Sahne	
2 oder 3 grobe Bratwürste	Brät aus den Därmen drücken und aus dem Brät jeder Wurst ca. 15 Bällchen formen
20 g Schmalz [Butterschmalz]	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Salz	

- Die Butter in einem Topf erhitzen und alles Gemüse bis auf die Petersilienblätter darin andünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse eben bedeckt ist. Garen und pürieren. Dann die restliche Brühe und die Sahne zugeben. Suppe aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Während das Suppengemüse gart, die Wurstbällchen in Schmalz schön braun braten.
- Suppe auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreuen. Wurstbällchen in die Suppe geben oder dazu reichen.

Dazu: Trockenen Weißwein

Übrigens: Wahlweise die Bällchen auf Spieße stecken.