



HOTDOG-SUPPE

Zutaten für 2-4 Personen

750g vorwiegend festkochende Kartoffeln
 800ml (2 Gläser Rinderfond)
 3 große Zwiebeln
 ½ Salatgurke
 100g Dänischer Gurkensalat (z.B. Produkt von Kühne)
 100g Sahne
 50g Butter
 ½ Bund Schnittlauch
 2 Esslöffel [Bratwurstsenf mit Kubebenpfeffer](#)
 4 kleine Wiener Würstchen
 Röstzwiebeln nach Geschmack
 Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Zunächst schälen wir die Kartoffeln und würfeln sie grob. Das machen wir ebenso mit den Zwiebeln. Ein weiteres fein schneiden kann man sich ersparen, da die Suppe später püriert wird. Die halbe Salatgurke wird geschält und längst geviertelt. Dann entfernt man die Kerne und schneidet die Gurke in kleine Würfel. Zuletzt werden die Scheiben des dänischen Gurkensalats (Produkt von Kühne) abgewogen und halbiert. Damit sind die Vorbereitungen schon abgeschlossen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und darin Zwiebeln und Kartoffeln anbraten. Alles mit dem Rinderfond ablöschen. Natürlich kann man auch Gemüsefond nehmen, der ist aber nicht so intensiv im Geschmack. Etwa 10 Minuten kochen lassen, dann pürieren. Gurken und Dänischen Gurkensalat, Sahne und Senf in den Topf geben, verrühren. Wenn die Konsistenz dann zu dick ist, einfach mit Rinderfond oder auch Wasser aufgießen. Jetzt die Suppe mit Pfeffer, Salz und gegebenenfalls mit Senf abschmecken.

Die Würstchen, wir haben uns für die "Kinder-Wiener" [der Fleischerei Tuitjer in Detern](#) entschieden, werden in die heiße Suppe gelegt und dadurch erwärmt. Achtung! Jetzt nicht mehr kochen, nur noch warm halten. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Die Würstchen können natürlich auch in Scheiben geschnitten werden, jedoch in unserem Fall haben wir sie einfach in die Suppe gelegt und mit Schnittlauch und Röstzwiebeln bestreut.

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und bebildert.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!