

### Saure Kartoffelsuppe (von Oma)

#### **Zutaten für 6 Personen:**

1 Sack Kartoffeln (mehligkochend)  
5 bis 6 Lorbeerblätter  
10 Pimentkörner  
5 Zwiebeln  
400g gewürfelten durchwachsenen Speck  
10 Wiener Würstchen  
Essig  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Großen Suppentopf bis zur Hälfte mit geschälten klein geschnittenen mehligkochenden Kartoffeln füllen.  
Die Lorbeerblätter und Pimentkörner dazugeben und salzen.  
Die Zwiebeln in große Spalten schneiden und dazugeben,  
mit Wasser auffüllen bis alles bedeckt ist und gar kochen.  
Zwischenzeitlich gewürfelten durchwachsenen Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett knusprig braten. 10 Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, Topf vom Herd nehmen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern.  
Mit Essig abschmecken bis es säuerlich schmeckt. Falls es noch zu dick ist, mit etwas Wasser verdünnen.  
Speck mit dem Fett und die Würstchenscheiben dazugeben und durchziehen lassen.  
Nach Belieben mit frisch gemahlenen Pfeffer auf dem Teller würzen.