



Würstchenkrake im Suppensee

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Wiener
1 Bund Suppengrün
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter oder Margarine
1000 ml Gemüsebrühe
100 g Suppenudeln
Salz
schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Suppengrün putzen und waschen. Sellerie und Möhren in kleine Würfel, Porree in dünne Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Gemüse zufügen, ebenfalls kurz andünsten und mit Brühe ablöschen. Aufkochen, Nudeln zugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 2

Inzwischen Würstchen halbieren und ab 2 cm unterhalb des geschnittenen Endes längs über Kreuz einschneiden, sodass 4 Arme entstehen. Am oberen Ende vorsichtig 2 Augen einstechen und einen Mund einritzen.

Schritt 3

Herd ausschalten, Würstchen in die Suppe legen und bei geschlossenem Deckel einige Minuten heiß werden lassen. Inzwischen Petersilie (vom Suppengrün) fein hacken.

Schritt 4

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf 5 Teller verteilen. Mit Petersilie bestreuen, Würstchenkraken in die Teller setzen und servieren.