SSF Nibøl

Bente Lück

**Dansk Hot Dog Suppe**

*Meine/unsere Suppe kommt aus*: Danmark

*Was ist das Besondere an dieser Suppe? Was verbinden Sie mit dieser Suppe?*

Dansk Hot Dog ist ein bekanntes dänisches Gericht, das wir als dänischer Kulturverein auf dem Suppenfest in Niebüll präsentieren möchten. Jeder, der in Dänemark war, kennt vermutlich die dänischen Hot Dogs, aber als Suppe ist es vermutlich eher unbekannt. Wir bieten eine Hot Dog Suppe mit original dänischen røde pølser und eine vegane Variante an. Velbekomme.

**Zutaten (für 4 Personen):**

1400 g Kartoffeln geschält

1500 ml Gemüsefond/Gemüsebrühe

200 g Sahne

1 grüne Gurke

6 Zwiebeln

150 g Dänischer Gurkensalat aus dem Glas

100 g Butter

350 g Hot Dog Würstchen

6 EL Senf

Röstzwiebeln

1 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer

*Wo erhältlich:* Supermarkt

**Zubereitung:**

Schäle die Gurke zunächst und halbiere sie. Entferne dann die Kerne und den weichen mittleren Teil mit einem Teelöffel. Schneide die Gurke in Streifen. Halbiere die Scheiben des Dänischen Gurkensalats. Häute die Zwiebeln und schneide sie in Würfel. Schäle die Kartoffeln und scheide sie in Streifen oder Würfel. Schneide die Würstchen in Scheiben. Schmelze die Butter in einem heißen Kochtopf oder dem Dutch Oven. Füge die Kartoffelstücke und die Zwiebelwürfel dazu und brate das Gemüse in der zerlassenen Butter für 5 Minuten scharf an. Gib so viel von der Gemüsebrühe in den Topf, bis das Gemüse gerade mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Koche den Inhalt des Topfes so lange, bis die Kartoffelstücke gar und weich geworden sind. Gebe dann die Sahne und den Senf zu der Suppe und rühre alles sorgfältig um. [optional] Püriere den Inhalt des Topfes mit einem Stabmixer. Füge nach dem Pürieren die frische und die eingelegte Gurke dazu und lasse den Inhalt für weitere 10 Minuten leicht kochen. Sollte die Suppe zu dickflüssig erscheinen, verdünnen sie mit Wasser oder weiterem Gemüsefond. Gib dann die Hot Dog-Würstchen zu dem Eintopf. Schmeck die Suppe nun mit Salz und Pfeffer ab. Je nach Geschmack kann man auch einen Schluck der Flüssigkeit aus dem "Dänischen Gurkensalat" zugeben. Garniere die einzelnen Portionen der Dänische Hot Dog-Suppe mit den Röstzwiebeln und dem Schnittlauch.