Herzafte Kürbissuppe

Zutaten

1		kleiner Hokkaido Kürbis
2		mittelgroße Kartoffeln
2	Strang	Staudensellerie
2		Zwiebeln
2-3	EL	veganes Schmalz, z. B. "Holsteiner Liesel"
1	Pack	Saitan-/ oder Tofuwienerwürstchen
1	Liter	Wasser
		Brühe

\+ + + +

Machen

Kartoffeln schälen und würfel, Kürbis und Zwiebeln würfeln, Staudensellerie in Rädchen schneiden und mit einem mit Brühe gewürzten Liter Wasser in einen großen Topf geben. Alles weich kochen und pürieren. Das Schmalz hinzugeben und noch eine Runde pürieren. Wienerwürstchen entweder im Ganzen dazu essen oder in Scheiben schneiden und hinzugeben ... Wenn diese noch 10 Minuten in der Suppe schwimmen, geben auch diese noch einen würzigen Geschmack ab.

Das war's schon!