Schlesische Kartoffelsuppe (dimensioniert für 12 Personen)

2kg BIO-Kartoffel; festkochend.
1KG Rinderboullion mit Gemüse (Suppengrün, evtl. frische Tiefkühl-Erbsen zur Anreicherung)
3 x 400gr-Gläser Gemüsefond
150-200gr durchwachsenen Speck (Ich hatte BIO-Speck)
6 Wiener-Würstchen (Ich hatte die von SALZBRENNER)
2 große Zwiebeln
2 Bund Petersilie.
Salz (Ich hatte naturbelassenes Meersalz)

Vorbereitungen:
BIO-Kartoffel schälen und in kleine Stückchen zerschneiden.
BIO-Speck und Zwiebeln ebenfalls in kleine Stückchen schneiden.
Die 6 Wiener-Würstchen der Länge nach vierteln und in kleine Stücke schneiden.
Die Petersilie am besten in einer Petersilienmühle zerkleinern und bereithalten.

Die Kartoffeln gut gesalzen 15min kochen lassen (bissfest).
Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und danach die Zwiebeln hinzugeben.
Wenn die Zwiebeln glasig gedünstet sind, etwas Wasser hinzufügen und noch 3-4 min köcheln lassen.
Dann einfach in den Topf mit der heißen Rinderboullion / 3 Gläser Gemüsefond hinzufügen.

Die Kartoffeln nach dem Abgießen mit einem Stampfer grob stampfen und das Ganze dann
In die heiße Brühe geben. Die Wiener-Stückchen kurz einrühren und 2min ziehen lassen.

Beim Servieren die Petersilie hinzufügen.