Wurst Zucchini Suppe

Für 4 bis 6 Personen

450 g italienische Bratwürste
1 El Olivenöl
1 große Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Fenchelknolle, fein geschnitten
1 halbe rote oder gelbe Paprikaschote, fein geschnitten
440 g Zucchini, grob geraspelt
1,5 l braune Hühner- oder Rindfleischbrühe
1 TL gehackter Majoran
Zitronen Knoblauch Würze
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2 TL glatte Petersilie, gehackt

1. Würste in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze rundum gleichmäßig bräunen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, in Scheiben schneiden.
2. Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Fenchel und Paprika zugeben, 3 bis 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich dünsten.
3. Zucchini, Brühe, Kräuter und Wurstscheiben zugeben. Hitze zurückstellen, 20 Minutenleicht köcheln lassen. Für eine dünnflüssigere Suppe etwas mehr Brühe oder Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Geriebene Zitronenschale, Knoblauch und Petersilie sehr fein hacken und in die Suppe geben. Durchwärmen und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten.