

Grünkohlsuppe mit Blutwurstbällchen

Kategorien: Suppe, Gemüse, Wurst, Preiswert

Zutaten für: 4-6 Portionen

400	Gramm	Geputzte Grünkohlblätter
300	Gramm	Zwiebeln
60	Gramm	Butter
800	ml	Geflügelfond
250	ml	Schlagsahne
150	Gramm	Geräucherte Blutwurst
200	Gramm	Gemischtes Hackfleisch
1		Ei (Kl. M)
		Salz und Pfeffer
20	Gramm	Butter
4	Essl.	Öl

Anleitung:

1. Grünkohlblätter gründlich waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Zwiebeln pellen und in feine Würfel schneiden. Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Grünkohl unter Rühren nach und nach zugeben. Fond, 200 ml Wasser und Sahne zugießen und alles bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten abgedeckt leise kochen lassen.

2. Für die Blutwurstbällchen die Blutwurst in 3-4 mm große Würfel schneiden und mit Hackfleisch und Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 12 gleich große Bällchen formen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstbällchen darin in 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze rundherum hellbraun braten.

3. Die Suppe in 2-3 Portionen im Mixer fein pürieren, in einen Topf gießen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blutwurstbällchen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Blutwurstbällchen darauflegen und servieren.

Zubereitungszeit; 1:20 Stunden Pro Portion: (bei 6 Portionen) 16 g E, 46 g F, 6 g KH = 497 kcal (2082 kj)

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.