

Blutwurstsuppe

Kategorien: Suppe, Gebunden, Blutwurst

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Schwarze Wurst
1	Ltr.	Fleischbrühe
1		Zwiebel; feingehackt
1	Bund	Schnittlauch
1		Knoblauchzehe; gequetscht
3	Scheiben	Schwarzbrot
2	Essl.	Gänseschmalz
1/4	Stange	Lauch; in großen Würfeln
1		Karotte; sehr fein gewürfelt
1/4		Sellerie; sehr fein gewürfelt
1	Prise	Piment
2	Prisen	Zimt
1	Essl.	Mehl
4		Cocktailtomaten
1	Bund	Blattpetersilie

Anleitung:

Die Hälfte der schwarzen Wurst in kleine Würfel schneiden, die andere Hälfte in dünne Scheibchen. In einem Topf die Zwiebeln und das feingewürfelte Gemüse mit dem Knoblauch anrösten. Die Blutwurstwürfel dazugeben, mit der Brühe auffüllen und würzen.

In einer separaten Pfanne die Schwarzbrotwürfel mit Gänseschmalz krustig schwenken und warmstellen. Die Pfanne säubern. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und in Gänseschmalz von beiden Seiten kurz anrösten. Suppe abschmecken, in Teller geben, die Brotkrusteln und Blutwurstscheiben obenauf.

Mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen, die Cocktailtomaten dekorieren.

Buchtipp:

Werner Mezger: Das große Buch der schwäbisch-alemannischen Fasnet, Stuttgart

Quelle:

Koch-Kunst mit Vincent Klink
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann