

# 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:

essen & trinken Januar 2003  
Rezept erfasst mit  
\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann