

Sauerkraut-Meerrettichsuppe mit Blutwurstscheiben

Kategorien: Suppe, Gebunden, Sauerkraut

Zutaten für: 2 Portionen

2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
125	ml	Weißwein
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
125	ml	Sahne
50	Gramm	Kartoffeln; fein gerieben
50	Gramm	Sauerkraut mit etwas Saft
50	Gramm	Meerrettich; gerieben
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1		Nelke
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
100	Gramm	Blutwurstscheiben
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Die Schalotten und die Knoblauchzehe fein hacken und in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten. Dann alles mit Wein und Brühe auffüllen. Das Lorbeerblatt, Nelke, Thymianzweig, feingeriebene Kartoffeln und Sauerkraut dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend Nelke, Lorbeerblatt und Thymianzweig herausnehmen. Die Suppe pürieren, den feingeriebenen Meerrettich einstreuen, die Sahne zugeben und alles nochmal aufkochen.

Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und in Butter von beiden Seiten jeweils 1 Minute anbraten. Die Suppe mit den Blutwurstscheiben anrichten.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann