

Sauerkrautsuppe mit Blutwurst

Kategorien: Vorspeise, Suppe, Sauerkraut

Zutaten für: 4 Personen

2		Schalotten
50	Gramm	Butter
0,2	Ltr.	Weißwein
300	ml	Brühe
1/2	Ltr.	Sahne
200	Gramm	Kartoffeln, klein geschnitten
150	Gramm	Sauerkraut; mit viel Saft
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1	Teel.	Senfkörner
1		Nelke
1	Teel.	Wacholderbeeren
2		Knoblauchzehen
		Creme fraiche
		Salz
		Cayenne-Pfeffer

GARNITUR, EINLAGE

1		Blutwurst (zum Braten geeignet)
		Kartoffelwürfel
		Sauerkraut
1	Essl.	Instantmehl

Anleitung:

Die Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein, Brühe und Sahne auffüllen, Kartoffelstreifen dazugeben und garkochen. Das Sauerkraut in Brühe mit Gewürzen, Kräutern und Dörrfleisch garkochen (Kochzeit etwa 20 Minuten).

Dann das Sauerkraut mit seiner Brühe zu den gegarten Kartoffeln geben. Das Ganze mit Creme fraiche, Salz, und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Alles pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Blutwurstscheiben mit Instantmehl bestäuben und auf beiden Seiten braten.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern servieren und die gebratenen Blutwurstscheiben dazugeben.

Deftige Sachen schmecken meist dann am besten, wenn am Vortag heftig gefeiert wurde. Gerade an den "tollen Tagen" verlangen Magen und Seele nach einer Stärkung. Die Blutwurst, die als Einlage zur Suppe gedacht ist, sollte beste Hausmacher-Qualität haben. Bitte vor dem Braten die Blutwurst leicht mit Instantmehl bestäuben - dann bildet sich beim Braten eine Kruste und die Wurstscheibe fällt nach dem Braten nicht auseinander.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann