

Krombiersopp mit Plünz un Lewerwurst

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 800 g Kartoffeln, vorw. fest | 100 g Speckwürfel, mager | 2 Scheiben Speck |
| 150 g Leberwurst, grob | 150 g Blutwurst | 1 Zwiebel |
| 2 Zwiebeln, rot | 2 Äpfel, Elstar | 1 Bund Suppengrün |
| 3 Lagen Blätterteig, TK | 1 Ei | 150 ml Schlagsahne |
| 2 l Rinderfond | 150 g Crème-fraîche | 1 EL Senf, mittelscharf |
| 0,5 Bund Schnittlauch | Butterschmalz | 1 Muskatnuss |
| Cayennepfeffer | Salz | Pfeffer, schwarz |

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Das Suppengrün ebenfalls klein schneiden. Die rote und die weiße Zwiebel abziehen und klein schneiden. Einen Topf mit Butterschmalz erhitzen, die Speckwürfel mit den weißen Zwiebelstücken darin glasig dünsten, die Kartoffeln und das Suppengrün dazu geben und das Ganze leicht anrösten. Anschließend den Rinderfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur gar kochen. Den Blätterteig in Vierecke schneiden. Die Blut- und Leberwurst in Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Crème-fraîche mit Salz, Pfeffer und dem Senf würzen und glatt rühren. Die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Jeweils auf ein Blätterteigstück die Crème-fraîche streichen und die Blutwurstscheiben abwechselnd mit Schalottenscheiben auf den Blätterteig legen. Die Leberwurstscheiben abwechselnd mit den Apfelspalten darauf geben. Abschließend das Ganze etwa zehn Minuten im Backofen backen. Die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Etwas Muskat abreiben. Die Kartoffelsuppe fein pürieren, die Sahne hinzufügen und mit Muskat, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Kartoffelsuppe mit den gebratenen Speckscheiben und den Tartes aus dem Ofen auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Rita Schneider am 02. Februar 2010