

# Kartoffel-Suppe mit geschmolzener Blutwurst und Blinis

## Für 2 Personen

250 g Kartoffeln	200 g frische Blutwurst	1 Zwiebel
0,5 Stange Lauch	1 Hefewürfel	150 g Mehl
1 Ei	100 ml Milch	150 g Schlagsahne
500 ml Gemüsesfond	Sonnenblumenöl	0,5 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss	1 Zweig Liebstöckl	Majoran, getrocknet
1 TL Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Ei aufschlagen und trennen. Für den Bliniteig das Mehl, die Milch, einen halben Hefewürfel, den Zucker, eine Prise Salz und das Eigelb miteinander vermengen. Anschließend zwei Kartoffeln schälen, in den Teig reiben und alles nochmals vermengen. Anschließend den Teig zum Gehen für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Den Lauch abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und grob würfeln. Den Gemüsesfond zum Kochen bringen und das Gemüse etwa 20 Minuten darin garen. Das Ganze anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Muskatnuss reiben und eine Prise davon in die Suppe geben. Anschließend das Ganze mit dem Liebstöckl, dem Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Den Teig aus dem Ofen nehmen, mit einem Löffel Teig zu kleinen Blinis formen und diese in der Pfanne von beiden Seiten ausbacken. Anschließend die Blinis auf Küchentrepp abtropfen. Die Blutwurst in Würfel schneiden und langsam in einer Pfanne schmelzen lassen. Währenddessen die Sahne unter die Suppe rühren und alles noch mal drei Minuten köcheln lassen. Anschließend die geschmolzenen Blutwurstwürfel in die Suppe geben. Den Schnittlauch fein hacken und darüber streuen. Die Kartoffelsuppe mit der geschmolzenen Blutwurst in tiefen Tellern anrichten und mit den Blinis servieren.

Irene Wagner am 01. Juni 2010