

Riesling-Suppe mit Apfel-Zwiebel-Concassée, Blutwurst

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 ml trockener Riesling	300 ml Kalbsfond	1 mehligk. Kartoffel
2 Schalotten	150 g Sahne	1 EL Mehl
1 TL Zucker	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Einlage:

$\frac{1}{2}$ Roggenbrot	1 Prise Zimt	1 EL Butter
Salz		

Für das Concassée:

1 Apfel	2 Schalotten	1 Zweig Thymian
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Blutwurst:

1 feste Blutwurst à 100 g	2 EL neutrales Pflanzenöl
---------------------------	---------------------------

Für die Suppe:

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Kartoffel schälen und auf einer Vierkantreibe grob reiben.

Zucker mit 1 EL Butter in einem Topf hellbraun karamellisieren, Schalotte und Kartoffel dazugeben und mit Mehl bestäuben.

Kräftig anrösten und Kalbsfond angießen.

Den Riesling dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Temperatur aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne unterheben.

Für die Einlage:

Das Roggenbrot mit einer Brotschneidemaschine in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden und diese grob würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und das Brot darin von allen Seiten hellbraun rösten. Mit Zimt und Salz würzen.

Für das Concassée:

Den Apfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und Äpfel, Schalotten und Thymian darin etwa 5 Minuten leicht anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst in $\frac{1}{2}$ dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig anrösten. Das Riesling-Süppchen mit Apfel-Zwiebel-Concassée und Brotwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Ute Dreissigacker am 20. Februar 2018