

# Scharfe Suppe, Bratwurst, Apfelscheiben, Kräuter-Toast

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

2 Stück Odenwälder Bratwurst	1 roter Apfel (herb)	200 g braune Champignons
150 g Kirschtomaten	1 große rote Zwiebel	300 g Gewürzgurken
50 g Crème-fraîche	1 EL Saure Sahne	Gewürzgurkenflüssigkeit
3 TL Ajvar	2 EL Tomatenpaste	1 Lorbeerblatt
edelsüßes Paprikapulver	1 Zitrone	2 EL Gee
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Chili-Bohnen:**

200 g Prinzessbohnen	1 Scheibe weißes Toastbrot	1 Zehe Knoblauch
100 g Schafskäse	1 EL Kräuterbutter	1 TL Chilipulver
Griebenschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Suppe:**

Zwiebel abziehen und in Halbringe schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Zwiebel darin glasig braten.

Odenwälder Bratwurst in Scheiben schneiden, Kirschtomaten würfeln und zusammen mit der Bratwurst und etwas Gee in der Pfanne anbraten. Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden und der Pfanne zugeben. Tomatenpaste hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden.

Ajvar, Pilze, Gewürzgurkenflüssigkeit und Lorbeerblatt hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Stück Zitrone, frischen Kräutern, saurer Sahne und einem Klecks Crème fraîche servieren.

Apfel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne rösten.

**Für die Chili-Bohnen mit Schafskäse auf Kräuter-Toast:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Prinzessbohnen in das kochende Wasser geben und gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Griebenschmalz erhitzen und die Bohnen darin anbraten.

Knoblauch abziehen. Toastscheibe in der Pfanne anrösten, mit Kräuterbutter bestreichen und mit Knoblauch abreiben. Bohnen mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas geriebenem Schafkäse auf der Scheibe Toast anrichten.

Säuerlich-scharfe Suppe mit Bratwurst und gerösteten Apfelscheiben in tiefen Tellern anrichten. Chili-Bohnen mit Schafskäse auf Kräuter-Toast danebenlegen und servieren.

Linda Koch am 25. April 2017