

Sauerkraut-Meerrettich-Suppe mit Blutwurst-Scheiben

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1/8 l Weißwein
1/4 l Gemüsebrühe	1/8 l Sahne	50 g Kartoffeln, fein gerieben
50 g Sauerkraut mit viel Saft	1 Lorbeerblatt	1 Thymianzweig
1 Nelke	Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
50 g Meerrettich	2 EL Butter	1 EL Mehl
100 g Blutwurst in Scheiben		

Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein hacken und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter andünsten. Mit Wein, Brühe und Sahne auffüllen. Die feingeriebenen Kartoffeln, das Sauerkraut, Lorbeerblatt, Thymianzweig und Nelke dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend Nelke, Lorbeerblatt und Thymianzweig herausnehmen. Die Suppe pürieren, den feingeriebenen Meerrettich einstreuen und alles noch mal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und in Butter von beiden Seiten jeweils eine Minute anbraten. Die Suppe mit den Blutwurstscheiben anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Januar 2010