

Weißer Zwiebel-Schaumsuppe mit gebratener Blutwurst

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------|--------------------|-----------------|
| 400 g weiße Zwiebeln | 2 EL Butter | 200 ml Weißwein |
| 2 EL Honig | 800 ml Brühe | 200 g Sahne |
| Salz, Pfeffer, Muskat | Piment d'Éspelette | Raz el Hanout |
| 200 g Blutwurst | | |

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Honig untermischen. Mit Wein und Brühe ablöschen und die Zwiebeln weich kochen. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und nach Belieben durch ein Sieb geben. Suppe in den Topf geben und erwärmen. Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Piment d'Éspelette und Raz el Hanout würzen. In der Zwischenzeit, die Blutwurst in ca. 8-12 Scheiben schneiden. Blutwurst in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kurz braten. Suppe mit einem Pürierstab etwas aufschäumen. Blutwurstscheiben in vorgewärmte Teller geben und mit dem Zwiebelschaum auffüllen. Sofort servieren.

Sören Anders 07. Januar 2013