

Kartoffel-Suppe mit hausgemachter Bratwurst

Für 4 Personen

Für die Bratwurst:

500 g Schweinehals	1/4 l Milch	6 g Salz
1 EL Majoran, gerebelt	1 Prise Muskatblüte	Pfeffer
1/2 TL Abrieb einer Bio-Zitrone	1 Meter Schweinsdarm (35-40 mm)	Küchenbindfaden
2 EL Butterschmalz		

Für die Suppe:

1-2 Zwiebeln	400 g Kartoffeln, mehlig	3 EL Butter
1 l Milch	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für die Bratwurst das gut gekühlte Fleisch durch die feine Scheibe des Wolfs drehen, die sehr kalte Milch, Salz, Majoran, Muskatblüte, grob gemahlene Pfeffer und Zitronenabrieb zugeben und mindestens fünf Minuten gut durchkneten. Dann das Brät in einen Spritzbeutel füllen, über die Tülle den Darm stülpen und das Brät in den Darm drücken. In Abständen von ca. 12 cm die einzelnen Würste mit der Küchenschnur abbinden. Die Würste ca. 10 Minuten in Wasser kochen, herausnehmen und abtropfen. Kurz vor dem Servieren die Würste in einer Pfanne mit Butterschmalz braten.

Tipp:

Das Brät muss nicht unbedingt in den Darm abgefüllt werden. Man kann es auch ähnlich wie Knödel zu Würstchen formen, diese ebenfalls abkochen und anschließend braten.

Für die Suppe die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln in einem Topf mit 3 EL Butter glasig anschwitzen, Kartoffeln zugeben und die Milch angießen. Die Kartoffelscheiben weich kochen, dann mit dem Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Suppe anrichten, mit Petersilie bestreuen und die Bratwurst dazu servieren.

Vincent Klink am 05. November 2015