

Sauerkraut-Suppe mit Leberwurst-Wan Tans

Für vier Personen

1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	200 g mehliges Kartoffeln
50 g Butter	200 Sauerkraut	600 ml Geflügelfond
200 g Sahne	1 Zweig Majoran	Salz, Pfeffer
200 g Leberwurst, am Stück	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Zweig Majoran	1 Ei	2 EL Sahne
Salz, Pfeffer	Chili	2 EL Semmelbrösel
2 Wan Tan-Blätter	$\frac{1}{4}$ l Butterschmalz	Majoran
50 g durchw. Speck		

Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und das Sauerkraut darin circa 3 Minuten anschwitzen. Kartoffeln zufügen und 1 bis 2 Minuten mitgaren. Mit Geflügelfond und Sahne aufgießen. Abgezupfte Majoranblätter zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze circa 25 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit für die Einlage die Haut der Leberwurst abziehen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Majoranblättchen abzupfen und klein schneiden. Alles zusammen mit dem Eigelb, Sahne und Semmelbröseln zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Auf die Wan Tan-Blätter jeweils einen Teelöffel Leberwurstmasse geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten. Ränder gut andrücken. Das Fett zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Wan Tans im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im heißen Ofen warm halten. Speck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Ein Viertel des Sauerkrauts aus der Suppe schöpfen und kurz beiseite stellen. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Sauerkraut wieder zugeben. Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Suppe erwärmen und in tiefen Teller verteilen. Je drei Wan Tans und den ausgebratenen Speck darauf geben. Mit Majoranblättchen garniert servieren.

Johann Lafer am 16. März 2013