

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Kartoffelsuppe mit Sauerkraut und Blutwurstkrapfen

Zutaten:

50 g Speck
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
400 g Kartoffeln mehlig kochend
50 g Butter
600 ml Fleischbrühe
200 g Schlagsahne
1 EL getr. Majoran
200 g Blutwurst
125 g Hähnchenbrustfilet
75 g eiskalte Schlagsahne
Salz und Pfeffer
100 g Semmelbrösel
300 ml Öl
150 g Sauerkraut
Majoran zum Garnieren

Zubereitung:

Beim Kauf von Sauerkraut nehme ich immer die ganz einfache Sorte. Dieses mal habe ich es in Riesling gegart. Ich gebe wenig Schmalz hinzu, und wenn der Riesling ganz eingekocht ist, lasse ich das Kraut kurz im Schmalz schmoren, dass es Farbe zieht. Aber vorsicht, da muss man dabeistehen, sonst wird es zu dunkel.

Speck würfeln, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls. Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Speck, Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig braten. Kartoffeln zufügen und mit braten. Brühe, Sahne und Majoran zugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Die Blutwurst pellen, ebenso wie das Hähnchenbrustfilet fein würfeln. Hähnchenfleisch in der Sahne pürieren, salzen und pfeffern und die Wurst unterheben. Aus der Masse mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nocken formen. In Bröseln wenden, in heißem Öl ausbacken. Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen bei 100° warm halten.

Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken. Sauerkraut erwärmen und in den Teller geben. Suppe darüber schöpfen und die Krapfen darauf verteilen. Eventuell mit Majoran garniert servieren.