Rezept

Erdäpfel-Sauerkraut-Suppe mit Blutwurstkrapfen

Ein Rezept von Erdäpfel-Sauerkraut-Suppe mit Blutwurstkrapfen, am 29.04.2024

Zutaten

50 g	Speck
1	Zwiebel
50 g	Butter
600 ml	Fleischbrühe
1 EL	getrockneter Majoran
	Pfeffer
100 g	Hähnchenbrustfilet
	Salz
ca. 100 g	Semmelbrösel
	frischer Majoran zum Garnieren
1	Knoblauchzehe
400 g	mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)
150 g	Sauerkraut
200 g	Sahne
	Salz
200 g	Blutwurst am Stück
100 g	eiskalte Sahne
	Pfeffer
ca. 1/4 l	Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Speck würfeln. Knoblauch, Zwiebel und Erdäpfel schälen und klein schneiden.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Speck mit Zwiebeln, Knoblauch und der Hälfte des Sauerkrauts darin ca. 3 Minuten glasig dünsten. Gewürfelte Erdäpfel zufügen und 1-2 Minuten mitbraten. Mit Brühe und Sahne aufgießen. Getrockneten Majoran zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

3. In der Zwischenzeit für die Einlage die Haut der Blutwurst abziehen. Wurst und Hähnchenbrust möglichst klein würfeln. Beides zusammen mit der Sahne in einer Küchenmaschine fein pürieren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fett zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Den Backofen auf 100 °C vorheizen.

4. Aus der Blutwurstmasse mithilfe von zwei Esslöffeln kleine Nocken formen, in Semmelbröseln wenden und in dem Frittierfett etwa 1 Minute ausbacken. Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen und im heißen Ofen warm halten.

5. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Majoran waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Restliches Sauerkraut in einem Topf erwärmen und in tiefe Teller verteilen. Kartoffelsuppe darüberschöpfen. Je 3 Blutwurstkrapfen daraufgeben. Mit Majoranblättchen garniert servieren.