Rezept

Fränkische Knoblauchsuppe mit Bratwurstnocken und Lauch

Ein Rezept von Fränkische Knoblauchsuppe mit Bratwurstnocken und Lauch, am 28.05.2025

Zutaten

2	½ EL Butter
200 ml	kalte Milch
200 g	Sahne
	Salz
	Cayennepfeffer
3	Knoblauchzehen
1	Paar grobe Bratwürste (250 g, z.B. Fränkische Bratwürste)
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Mehl
500 ml	Rinderbrühe
1 Msp.	Gemüsebrühpulver
	schwarzer Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
80 g	Lauchgrün
2	Stängel glatte Petersilie
1 EL	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einem Topf (20 cm Ø) 1 EL Butter erhitzen und das Mehl einstreuen. Die Milch nach und nach zugießen und mit einem Schneebesen verrühren. Die Rinderbrühe zugießen und unter Rühren langsam aufkochen lassen. Die Sahne zugießen und wieder aufkochen lassen. Die Suppe offen bei schwacher Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen. Mit Brühpulver, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

2. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1 TL Butter in einem Pfännchen erhitzen und den Knoblauch darin bei schwacher Hitze 1 Min. leicht bräunen. Mit dem Bratfett zur Suppe geben und diese mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

3. Für die Bratwurstnocken das Brät aus den Würsten in eine kleine Schüssel drücken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Mit den Semmelbröseln unter das Wurstbrät kneten. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Von der Brätmasse mit einem Teelöffel 24 kleine Nocken abstechen und mit dem Zeigefinger vorsichtig in die Pfanne schieben. Die Nocken etwa 3 Min. braten, wenden und in weiteren 4 Min. rundum goldbraun braten. Dabei regelmäßig wenden.

4. Den Lauch gründlich waschen, trocken schütteln und längs halbieren. Die Hälften schräg in feine Streifen schneiden. 1 EL Butter in einem Pfännchen erhitzen. Den Lauch einstreuen, leicht salzen und etwa 4 Min. unter Rühren braten.

5. Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufkochen lassen und schaumig aufmixen. Mit den Bratwurstnocken und Lauchstreifen in vorgewärmten tiefen Tellern oder Schalen anrichten. Mit dunklem Bauernbrot oder knusprigen Brötchen servieren.