

Kochen

Manuel Ulrich

Montag, den 23.01.2023

Kartoffel-Sauerkraut-Suppe mit Apfel-Chutney

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Suppe

2 Schalotten, ca. 50 g
 1 Knoblauchzehe
 150 g Kartoffeln
 50 g Butter
 300 g Sauerkraut
 100 ml Weißwein oder
 Gemüsebrühe bzw. Traubensaft, hell
 50 ml Traubensaft, hell
 800 ml Gemüsefond
 150 g Sahne
 30 g Crème fraîche
 etwas Salz
 etwas Muskat

Für das Apfel-Chutney

2 Äpfel, z. B. Elstar
 1 Schalotte
 1 EL Zucker
 1 EL Weißweinessig
 100 g Weißwein oder Traubensaft, hell
 10 g Meerrettich, frisch oder Glas
 etwas Salz

Für die gebackene Blutwurst

200 g Blutwurst
 150 g Kartoffeln
 etwas Salz
 50 g Mehl, ca.
 100 ml Rapsöl, ca.

Außerdem

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. **Für die Suppe** Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten in Streifen, Knoblauch in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln und abbrausen.
2. Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln und Sauerkraut zugeben und ebenfalls andünsten.
3. Wein und Saft zugeben und etwas einköcheln lassen.
4. Gemüsefond zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln.
5. **Inzwischen Äpfel** vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden (nach Belieben schälen). Schalotte abziehen und sehr fein würfeln.
6. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Schalotten und Äpfel zugeben, kurz andünsten und mit dem Essig ablöschen.
7. Weißwein zugeben und ca. 3-4 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Meerrettich würzen.
8. **Die Blutwurst** in Scheiben schneiden (falls die Wurst zu weich ist, rund formen). Kartoffeln schälen, abbrausen, fein raspeln und ausdrücken. Raspel leicht salzen.



9. Blutwurstscheiben im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.
10. Blutwurstscheiben in den Kartoffelraspeln wenden und etwas andrücken.
11. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Blutwurstscheiben darin goldgelb frittieren.
12. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden.
13. Suppe erneut abschmecken. Mit Blutwurstscheiben, Apfel-Chutney und Schnittlauch anrichten und servieren.

Tipp: Nach Belieben noch mit frittiertem Sauerkraut und frischen Apfelwürfeln garnieren.

Für das frittierte Kraut: einige Sauerkrautfäden ins heiße Fett (von der Blutwurst) geben und ca. 1-2 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und grob hacken.

Tipp: Ist die Blutwurst zu weich, die geformten und mit Kartoffelraspeln umhüllten Blutwursthäppchen, kurz, ca. 10 Minuten, einfrieren. Wer keine Blutwurst mag, macht aus den Kartoffelraspeln Mini-Rösti und frittiert diese.