

Himmel-und-Erd-Suppe

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

500 g festk. Kartoffeln	2 Stangen Porree	200 g geräucherter Speck
1 säuerlicher Apfel	800 ml Hühnerfond	Rapsöl
Chili	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

150 g feine Blutwurst	2 säuerliche Äpfel	3 kleine weiße Zwiebeln
100 g Speisestärke	1 Prise Zucker	1 Prise Mehl
Butterschmalz	Salz	

Für die Kartoffelsuppe:

Das weiße vom Porree fein schneiden und zusammen mit dem Speck in einem Topf mit etwas Öl andünsten.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese kurz mitdünsten, dann mit dem Fond aufgießen.

Die Suppe leicht salzen und für 20 Minuten kochen. Apfel schälen und klein schneiden. Nach 10 Minuten den Apfel der Suppe hinzugeben. Alles kochen, bis die Kartoffeln schön weich sind.

Nun den Speck herausnehmen und die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für das Topping:

1,5 Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz, etwas Zucker und Salz anbraten.

Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in Butterschmalz anbraten, die Speisestärke hinzugeben. Eine Scheibe vom halben Apfel schneiden und von beiden Seiten anbraten. Dabei etwas Zucker auf den Ring geben.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Diese mehlieren und in Butterschmalz ausgebacken.

Himmel-un-Äd-Süppchen in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Felix Schütte am 28. März 2017