

Schwarzbrot-Suppe mit Brät-Bällchen und Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für die Suppe mit Brät-Bällchen:

3 Scheiben Schwarzbrot	2 ungebrühte rohe Bratwürste	1 große Zwiebel
200 ml Sahne	200 ml Milch	500 ml Hühnerfond
2 Halme Schnittlauch	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Schwarzwurzeln:

4 Schwarzwurzeln	1 EL Senf	50 g Paniermehl
50 g Mehl	Öl	Salz , Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Zitrone
200 ml Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Suppe mit Brät-Bällchen:

Das Schwarzbrot in Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Brotwürfel mit Zwiebelwürfeln in der Pfanne in Butterschmalz anbraten. Sahne, Milch und Fond angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Brät aus der Bratwurst drücken und daraus etwa 2-3 cm runde Bällchen formen und ohne Fett in der Pfanne anbraten bis sie bräunlich sind.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und 2 EL klein schneiden.

Für die Schwarzwurzeln:

Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser sauber bürsten, schälen und in pommes-große Streifen schneiden. Für 5-7 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und abtupfen.

In der Zwischenzeit Senf mit etwas Wasser verrühren, so dass eine etwas dickere Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schwarzwurzeln nacheinander in Mehl, der Senf-Mischung und Paniermehl wälzen. Danach in heißem Öl knusprig ausbacken.

Für die Mayonnaise:

Zitrone auspressen und die Zutaten in der genannten Reihenfolge mit Ei, Pflanzenöl, Senf, einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer nacheinander in einen Becher geben und mixen. Den Stabmixer bis zum Boden reinhalten und langsam nach oben ziehen. Sobald alles fest und cremig ist, etwas nachwürzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Bergmann am 18. Januar 2022