

# Berner Kraut-Suppe mit Geflügel-Leber-Spieße

## Für 2 Personen

2 Schalotten	30 g Schweineschmalz	50 ml trockener Weißwein
100 g rohes Sauerkraut	250 ml kräftiger Geflügelfond	250 ml Sauerkrautsaft
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	50ml flüssige Sahne
Salz und Pfeffer	Muskatnuss	2 EL Sauerrahm
1 EL kalte Butter	100 g Geflügelleber	1 roter Apfel (Braeburn)
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	2 Scheiben Frühstücksspeck
2 Stängel Zitronenthymian		

Für die Krautsuppe die Schalotten schälen, fein schneiden, in einem Topf mit Schweineschmalz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Das Sauerkraut zugeben, mit Geflügelfond und Sauerkrautsaft aufgießen, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugeben und die Suppe weitere 20 Minuten ziehen lassen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und für die Suppeneinlage 4 EL Sauerkraut entfernen. Die Suppe mixen, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kurz vor dem Servieren geschlagenen Sauerrahm und Butter einrühren. Für die Geflügelleberspieße den Apfel waschen, sechsteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke in 5 mm dicke Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und diese in Olivenöl anschwitzen bis sie weich und goldbraun sind. Die Apfelspalten zugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Den Frühstücksspeck quer in drei Teile schneiden. Die Leber in gleichgroße Stücke schneiden und mit Zitronenthymian, Apfel, Speck und Zwiebeln abwechselnd auf die Spieße stecken (je 3 Teile). Die Spieße von beiden Seiten ca. 3 Minuten in Olivenöl anbraten bis die Leber gar ist und würzen. Die Suppe mit je 2 EL Sauerkraut in Suppentellern anrichten und jeweils einen Leberspieß dazugeben.

Jörg Sackmann Montag, 16. Juni 2008