

Frisch gekocht
Freitag, 3. Februar 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

**Weinsuppe mit gebackener Blutwurst,
Flusskrebse und Birnen**

30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Birnen, Mark von 1 Vanilleschote, Saft von 1 Zitrone, Öl, Butter, Zucker; 200 g Blutwurst, Mehl, Ei, Brösel, 500 ml Rindsuppe, 250 ml Riesling, 5 Eidotter, 250 ml geschlagenes Obers, 1 Msp. Zimt, 1 Msp. Muskatnuss, 16 Flusskrebse (in der Lake), Salz.

Zubereitung

Die Birnen in gleich große Würfel schneiden und mit dem Vanillemark in etwas Butter schwenken. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Zucker und Salz abschmecken.

Die Blutwurst (ohne Haut) in gleich große Scheiben schneiden und zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei sowie in Brösel wenden. In einer geräumigen Pfanne reichlich Öl und Butter erhitzen und die panierten Blutwurstscheiben darin goldgelb backen.

Die Rindsuppe in einem Topf aufkochen, Weißwein zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Die Eidotter mit der geschlagenen Obers vermischen, mit Zimt und Muskatnuss abschmecken. Die Eidottermasse langsam in die nicht mehr kochende Suppe einrühren.

Die Flusskrebse in der Suppe erwärmen, mit der Blutwurst und den Birnenwürfeln in tiefen Tellern anrichten.