

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 24. Februar 2017**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Rollgerstelsuppe mit gebackener Blutwurst**

**40 Minuten /aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Rollgerste (in Wasser eingeweicht und gut abgetropft), 1 gehackte Zwiebel, 1 Schuss Essig, 1 Liter Rindsuppe, 2 Karotten (in 5 mm-Würfel geschnitten), 200 g Lauch, 200 g Selchschof (gekocht), Salz, Pfeffer, 2 Zweige frischer Liebstöckel; 250 g Blutwurst, Senf, Mehl, Ei, Pankobrösel, Öl und Butter zum Braten.

### **Zubereitung**

Etwas Öl und Butter in einem geräumigen Topf erhitzen. Die gehackte Zwiebel darin glasig anschwitzen. Die eingeweichte Rollgerste zugeben, kurz mitrösten und anschließend mit einem Schuss Essig ablöschen. Nach und nach mit der Rindsuppe aufgießen und weich kochen (dauert ca. 25 Minuten). Die geschnittenen Karotten, sowie den in Würfel geschnittenen Selchschof zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geschnittenem Liebstöckel abschmecken. Den Lauch in etwas Butter anbraten und zum Schluss zur Suppe geben.

Die Blutwurst in gleich große Scheiben schneiden, mit Senf bestreichen und anschließend in Mehl, verquirltem Ei und Pankobrösel wenden. In einem Gemisch aus Öl und Butter schwimmend goldgelb backen.

Die knusprigen Blutwurstscheiben mit der Rollgerstelsuppe in tiefen Tellern anrichten.