Wirzsuppe mit Appenzeller Kümmelwurst

Eine "Chümiwurst" ist oft nichts anderes als ein Cervelat, der zusätzlich mit Kümmel gewürzt ist. Nichts gegen eine solche Wurst, aber die appenzellische Metzgerei Breitenmoser macht noch mehr daraus: Zum eher groben Wurstbrät kommen nebst dem Kümmel auch kleine Schweine- und Rindfleischstücke dazu - und sie wird kräftig geräuchert, fast schwarz sieht die fertige Wurst aus, dem entsprechend ist sie auch von recht rustikalem Geschmack. Wer Spezielles mag, wird diese Wurst lieben.

Die Appenzeller Kümmelwurst kann man kalt essen, aber in einer Suppe mit viel Wirz erhitzt, schmeckt sie mindestens doppelt so gut.

Zutaten (2 Portionen)

1	Appenzeller Kümmelwurst (pro Portion)
100g	Wirz
50g	Kartoffel
1	kleine Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
6dl	kräftige Hühnerbouillon
2El	Sauerrahm (ca. 50g)
	Pfeffer und ev. Salz
	wenig Muskatnuss
	Bratbutter

Zubereitung

Strunk aus dem Wirz herausschneiden, Blattwerk zu feinen Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Kartoffel schälen und zu kleinen Würfelchen schneiden.

Alles zusammen in reichlich Bratbutter andünsten bis sich auf dem Pfannenboden braune Röstspuren zeigen. Hühnerbouillon dazugiessen, mit einer Holzkelle gut rühren,

um die Bratspuren am Pfannenboden aufzulösen. Aufkochen und 30 Minuten leicht köcheln lassen bis der Wirz ganz weich ist.

Sauerrahm dazugeben und gut verrühren, Temperatur zurückstellen. Suppe mit Peffer, wenig Muskatnuss und wenn nötig mit Salz abschmecken.

Wurst in die Suppe geben und 20 Minuten ziehen lassen. Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst platzt die Wurst.