



Senfsuppe mit Weisswurst

Ich habe mich nicht getraut das Rezept mit Bayrischer Senfsuppe zu benennen, obwohl die Suppe fest zum kulinarischen Angebot des Münchner Oktoberfestes gehört, aber vermutlich stimmt mein Rezept nicht mit dem Bayrischen Original überein. Zudem kennt man auch in Holland eine Senfsuppe, "Mosterdsoep", sie wird zusammen mit geräuchertem Fisch zubereitet, dann gibt es auch noch die Düsseldorfer Senfsuppe...

Eine Kartoffelcrème-Suppe mit Lauch, Zwiebel und etwas Knoblauch ist die Grundlage dieser Senfsuppe. Damit sich die Senföle nicht verflüchtigen, kommt der Senf erst gegen Schluss zusammen mit dem Sauerrahm dazu. Die Weisswürste werden auch erst zum Schluss in der nicht mehr köchelnden Suppe erhitzt.

Zutaten (2Teller)

220g	Kartoffel mehlig kochend
100g	Lauch
1	kleine Zwiebel ca. 30g
6dl	Hühnerbouillon
1Tl	Estragon getrocknet
50g	Sauerrahm
1,5El	Dijon-Senf
1	Prise Zucker
1	Paar Weisswürste pro Portion
	Bratbutter

Zubereitung

Weisser Teil des Lauchs, Zwiebel und Knoblauch zu kleinen Würfelchen schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Grüner Teil des Lauch zu schmalen Scheiben schneiden (Dicke Lauchstengel vorab längs halbieren).

Lauch, Zwiebel und Knoblauch ca. 3-4 Minuten in Bratbutter andünsten. Kartoffeln zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugießen und eine halbe Stunde köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Püriert man die Suppe direkt in der Pfanne, so läuft man Gefahr, dass sie überschwappt.

Suppe zurück in die Pfanne geben, Lauchgrün zugeben, Estragon zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Temperatur zurückstellen, Senf und Sauerrahm mit dem Schwingbesen in die Suppe einrühren, mit wenig Pfeffer und Zucker abschmecken. Weisswürste in die Suppe legen und 15 Minuten ziehen lassen.







