



Kartoffel-Kümmelsuppe mit Blutwurst

Die Blutwurst kennt man vor allem von der Metzgerei, zusammen mit Röstli, Sauerkraut serviert. Sie gilt als eine der ältesten Wurstsorten und war bereits den alten Griechen bekannt. Man kennt sie in fast ganz Europa - nach unterschiedlichsten Rezepten zubereitet. So ist die Blutwurst, in einer Suppe serviert, vielleicht nur nach hiesigem Verständnis etwas ungewohnt. In einer Kartoffelsuppe mit Kümmel schmeckt sie jedenfalls sehr gut.

Zutaten (1-2 Portionen)

200g	Kartoffeln, festkochend
20g	Zwiebel
1El	Petersilie gehackt
1/2Tl	Kümmel
4dl	Gemüebouillon
20g	Sauerrahm
	Pfeffer
	Bratbutter
2	kleine Blutwürste à ca. 120g

Zubereitung (1-2 Portionen)

Blutwürste in 80° heissem Wasser 30 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel und Petersilie hacken. Kümmel im Mörser leicht zerstoßen. Kartoffeln schälen und zu Würfeln schneiden.

Zwiebel, Kümmel und Petersilie in Bratbutter 2-3 Minuten dünsten. Bouillon dazugießen und aufkochen. Kartoffeln zugeben und gar kochen (ca. 20 Minuten). Zum Schluss Sauerrahm unterrühren und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Suppe in Tellern anrichten und die Blutwürste in die Suppe legen.



