



Gerstensuppe mit Blutwurst

Die Blutwurst in einer Suppe anzurichten ist hierzulande nicht üblich, hingegen wird die Blutwurst in vielen Regionen Deutschlands gerne zusammen mit Suppen aufgetischt. Manchmal am Stück, aber oft wird sie auch gewürfelt oder zerdrückt in der Suppe mitgekocht. Während in der Schweiz die Blutwurst nur aus Blut, Milch, Rahm und Gewürzen hergestellt wird, wird sie in Deutschland meist mit Schwarten vom Schweinskopf, Speck oder Innereien angereichert. In der Schweiz sind solche Blutwürste leider kaum zu finden.

Ein mit Rahm verquirltes Eigelb (Liaison genannt), das zum Schluss in die Suppe eingerührt wird, verleiht ihr eine sehr feine, seidige Konsistenz. Eine gute Empfehlung auch für die Zubereitung der Bündner Gerstensuppe.

Zutaten (2 Portionen)

1	Blutwurst ca. 250g
70g	Rollgerste
100g	Rüebli
60g	Sellerie
50g	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
8dl	Gemüsebouillon
	Pfeffer
1	Eigelb
5cl	Vollrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Rüebli und Sellerie zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Alles

zusammen ca. 5 Minuten in Bratbutter dünsten. Gerste zugeben, mit dem Gemüse vermischen und nochmals 2-3 Minuten dünsten. Bouillon zugiessen, Lorbeerblätter zugeben und die Suppe ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis die Gerste weich ist.

Eigelb und Rahm miteinander zu einer Liaison verquirlen, Suppe von der Kochplatte ziehen, sobald sie nicht mehr köchelt, die Liaison mit dem Schwingbesen in die Suppe einrühren. Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst flockt das Eigelb aus. Mit Pfeffer abschmecken.

Nebenher die Blutwurst 30 Minuten in heissem Wasser (80°) ziehen lassen.

Suppe anrichten und die Blutwurst zu Stücken schneiden und in die Suppe legen.





