

Katjas Kartoffel-Quitten-Suppe mit „Blutwurst-Zigarre“

Für circa 8 Personen

Zutaten Suppe

½ kg mehlig kochende
Kartoffeln
Schalotten, fein gewürfelt
50 g Butter (für Suppe)
100 ml trockner Weißwein
100 ml Wermut, weiß
500 ml Geflügelbrühe
300 ml Sahne
1 Quitte, geschält und ohne
Kerngehäuse in feine, 3 – 4
mm große Würfel geschnitten
30 g Butter (für Quitten)
20 ml trockener Weißwein (für
Quitten)
50 g saure Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Schuss milder Weinessig

Zutaten „Blutwurst-Zigarre“

1 Schalotte, fein gewürfelt
Olivenöl
1 TL Dostblätter (wilder
Thymian) oder Thymian, fein
gehackt
1 TL Majoranblätter, fein
gehackt
Salz und Pfeffer
3 EL gewürfelte und gegarte
Quittenstücke
100 g Blutwurst (wenig oder
nicht geräuchert und nicht
zu hart)
1 Päckchen Yufkateig (aus
dem türkischen Supermarkt)
1 Eiweiß, aufgeschlagen
neutrales Öl (Sonnenblumen,
Raps)

Zubereitung Suppe

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und gemeinsam mit den Schalotten in Butter andünsten. Mit Wein und Wermut ablöschen, einmal aufkochen lassen und vollständig verkochen lassen. Brühe und Sahne dazugeben, erneut aufkochen lassen und 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Inzwischen die Quittenwürfel mit Butter und Wein (20 ml) bei geschlossenem Topf ca. 30 Minuten weich dünsten. 3 EL

Quittenwürfel für die Blutwurstfüllung entnehmen, beiseite stellen.

Mit einem Pürierstab oder besser in einem Mixer sehr fein pürieren.

Saure Sahne hinzugeben und mit dem Pürierstab einarbeiten.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Essig abschmecken. Die Suppe darf einen leicht säuerlichen Geschmack haben, aber nicht „sauer“ schmecken.

Zubereitung „Blutwurst-Zigarre“

Die Schalotte in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Gehackte Kräuter, 3 EL Quittenwürfel (fertig gegart, siehe oben) dazugeben und mit Salz und Pfeffer sehr herzhaft abschmecken. Dann die Masse abkühlen lassen und Blutwurstwürfel (3-4 mm groß) unterheben.

Ein Blatt Yufkateig vorsichtig aus der Packung entnehmen und auf einer trockenen, sauberen Arbeitsfläche ausbreiten. Dann in 15x15 cm große Quadrate schneiden. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen. Auf dem unteren Drittel 1-2 TL Blutwurstfüllung (als gerade Linie, parallel zum unteren Rand) ausstreichen. Rechten und linken Rand des Teigblattes einklappen und das ganze Quadrat vorsichtig von unten her zu einem zigarrendicken Päckchen aufrollen (daher der Name).

Einen Topf mit dickem Boden ordentlich mit Öl befüllen. Dieses auf 160 °C erhitzen und die Blutwurstzigarren darin 1-2 Minuten frittieren. Wer nicht gerne frittieren möchte, bestreicht die Röllchen mit flüssiger Butter und backt sie im Ofen bei 180 °C (Umluft) kross. Das Ergebnis ist nicht ganz vergleichbar – wohl aber eine weniger geruchsintensive Alternative.

Die heiße Suppe anrichten, die Quittenwürfel hinzugeben und das frittierte Blutwurströllchen so darüber drappieren, dass es nicht in die Suppe stürzen kann. **Guten Appetit!**