

# *Eat, letters and deco*

## **SENFSUPPE MIT GEBRATENER WEISSWURST**

Für 5-6 Personen

♥ speziell / aromatisch / einfach und schnell

Zubereitungszeit Suppe: 35 min



### **Zutaten:**

#### **Suppe**

1 EL Butter  
2 EL Weissmehl  
4 EL grobkörniger Senf  
1 Liter Gemüsebouillon  
2 dl Vollrahm (Vollfettsahne)  
eventuell wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
etwas Knoblauchpulver  
1 TL Zucker

#### **Wursteinlage**

3-4 Weisswürste, Haut abgeschält  
halbieren und in Scheiben schneiden  
4-6 Datteln, geviertelt  
etwas frischer Koriander

### **Zubereitung:**

1. In einer hohen Pfanne die Butter schmelzen, das Mehl zugeben und kurz anschwitzen lassen. Danach den Senf und die Bouillon zugeben und mit dem Schwingbesen gut verquirlen.
2. Kurz aufkochen und danach mit dem Mixer leicht pürieren, so das man die Senfkörner noch etwas sieht.
3. Wieder zurück in die Pfanne geben und den Rahm untermischen. Abschmecken.
4. Nun in einer Bratpfanne die Wurstscheiben mit etwas Butter knusprig anbraten. Dekorativ auf den Boden der vorgewärmten Schüsseln, legen. Die Datteln und den Koriander ebenso.
5. Nun die Suppe separat auf den Tisch stellen. Die Schüsselchen servieren. Nun wird die Suppe einzeln hinein geleert. Dazu passt frisches, dunkles Brot.

Eine aussergewöhnliche Suppe, welche überraschend lecker schmeckt. Die Anlehnung ans bekannte Oktoberfest ist gewollt...

Die Suppe lässt sich gut vorbereiten. Würste aber erst kurz vorher anbraten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Helinda K.*