



hr1-DOLCE VITA

**André Großfeld**

## **Käseschaumsuppe mit Apfel-Thymian Chutney und gebackener Blutwurst**

### **ZUTATEN:**

1 fein gewürfelte Zwiebel  
1 gewürfelte Kartoffel  
1 Stange Staudensellerie, gewürfelt  
1/4 Knollensellerie, gewürfelt  
2 EL Butter  
100 ml Apfelwein  
Salz, Pfeffer und Muskat, Lorbeerblatt  
etwas Sonnenblumenöl

#### 150 g Käse:

100 g Milchgesicht (Rohmilch-Schnittkäse  
aus dem Emmental)  
50 g Bergkäse

#### 1,5 L Flüssigkeit:

1 Teil hellen Kalbsfond  
oder helle Gemüsebrühe,  
1 Teil Milch  
1 Teil Sahne

#### Apfel-Thymian Chutney:

2 Säure Haltige Äpfel  
(wie z.B. Granny Smith)  
2-3 Zweige Thymian  
Etwas Apfelwein  
Salz und Zucker

#### Gebackene Blutwurst:

4 Blutwürstwürfel (ca. 1x1 cm)  
2 Eier  
Mehl  
Panko Paniermehl  
Sonnenblumenöl (zum Frittieren)

### **ZUBEREITUNG**

Das Gemüse andünsten, in Butter und Sonnenblumenöl, mit dem Apfelwein ablöschen und auf 1/3 reduzieren. Danach mit dem hellen Fond auffüllen und alles einmal aufkochen und 10-15 Minuten leicht weiter köcheln lassen. Die Milch hinzufügen, einmal aufstoßen und das ganze pürieren und passieren.

Die passierte Grundsuppe mit der Sahne kurz verkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zu guter Letzt, den geriebenen Käse hinzufügen und gut pürieren.



hr1-DOLCE VITA

### Apfel-Thymian Chutney:

Die Äpfel waschen, schälen und entkernen. Die geviertelten Äpfel in gleichmäßig kleine Würfel schneiden und in Zitronenwasser zur Seite stellen.

Aus den Abschnitten, von den Äpfeln und dem Apfelwein, ein leichtes Püree kochen. In der Zwischenzeit den Thymian waschen und nur die Blätter abzupfen.

Für die Apfelwürfel einen Topf erhitzen, auf mittlere Hitze. Die Äpfel in den heißen Topf geben und mit einem Kochlöffel unterrühren und dabei erhitzen. Das Apfelmus dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Zucker abschmecken. Zum Schluss die gewaschen und gezupften Thymianblätter hinzugeben.

### Gebackene Blutwurst:

Zuerst einen Topf mit Sonnenblumenöl auf ca. 160-170 Grad langsam erhitzen.

Zum Panieren die Eier verquirlen. Die Blutwurst zuerst in Mehl wälzen, danach durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss im Panko panieren.

Sobald der Topf heiß ist, die Blutwurstwürfel nacheinander frittieren, bis sie Goldgelb sind. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und anschließend leicht nachsalzen.