

Lafers: Sauerkraut-Suppe mit Leberwurst-Wan Tans

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-sauerkraut-suppe-mit-leberwurst-wan-tans

Zutaten für 4 Personen:

Für die Suppe:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 200g Sauerkraut
- 600 ml Geflügelfond
- 200 g Sahne
- 1 Zweig Majoran
- Salz
- Pfeffer

Für die Wan Tans:

- 200 g Leberwurst am Stück
- 2 Schalotten
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zweig Majoran
- 1 Ei
- 2 EL Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Chili aus der Mühle
- 2 EL Semmelbrösel
- 12 Wan Tan-Blätter
- ca. 1/4 L Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Frittieren

Außerdem:

- Majoran zum Garnieren
- 50 g durchwachsener Speck

Zubereitung:

Für die Suppe Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und das Sauerkraut darin ca. 3 Minuten anschwitzen.

Die Kartoffeln zufügen und 1-2 Minuten mitgaren, dann mit Geflügelfond und Sahne aufgießen und abgezupfte Majoranblätter zugeben. Die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Für die Wan Tans die Haut der Leberwurst abziehen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln, Majoranblättchen abzupfen und klein schneiden. Alles zusammen mit Eigelb, Sahne und Semmelbröseln zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Auf die Wan Tan-Blätter jeweils 1 TL Leberwurstmasse geben. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten und die Ränder gut andrücken.

Fett zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Backofen auf 100°C vorheizen.

Die Wan Tans im heißen Fett goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im heißen Ofen warm halten.

Speck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Fertigstellung:

1/4 des Sauerkrauts aus der Suppe schöpfen und kurz beiseite stellen. Die Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und das beiseite gestellte Sauerkraut wieder zugeben

Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Suppe erwärmen und in tiefen Teller verteilen. Je 3 Wan Tans und den ausgebratenen Speck darauf geben. Mit Majoranblättchen garniert servieren.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Kati Wilhelm

Quelle: ZDF-Lafer!Lichter!Lecker! 16.3.2013