

**Kartoffelcrème-Quitten-Süppchen mit Blutwurst-Zigarre**

8 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten plus ca. 4 Stunden Kühlzeiten

**Kartoffelcrème**

2 Schalotten, fein gewürfelt

50 g Butter (Suppe)

30 g Butter (Quitten)

½ kg mehlig kochende Kartoffeln

200 ml trockner Weißwein

20 ml trockener Weißwein (Quitten)

100 ml Wermut, weiß

1 L Geflügelbrühe

500 ml Sahne

300 g Saure Sahne

1 Schuss milder Weissessig

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Quitte, geschält und ohne Kerngehäuse in feine, 3 – 4 mm große Würfel geschnitten

**Blutwurst-Zigarre**

für ca. 10 Stück

1 Schalotte, fein gewürfelt

Olivenöl

3 EL gewürfelte und gegarte Quittenstücke (siehe oben und nebenstehende Zubereitung der Quitte)

100 g Blutwurst (wenig oder nicht geräuchert und nicht zu hart)

1 TL Dostblätter (wilder Thymian) oder Thymian, fein gehackt

1 TL Majoranblätter, fein gehackt

1 Päckchen Yufkateig (aus dem türkischen Supermarkt)

Neutrales Öl (Sonnenblumen, Raps) zum Frittieren

1 Eiweiß, aufgeschlagen zum Bepinseln der Yufkablätter

**Kartoffelcrème-Quitten-Süppchen mit Blutwurst-Zigarre**

1. Für die Suppe Kartoffeln schälen und klein würfeln und gemeinsam mit den Schalotten, Schalotten in Butter andünsten. Mit Wein und Wermut ablöschen, einmal aufkochen lassen. Brühe und Sahne dazugeben, erneut aufkochen lassen und für ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Inzwischen die Quittenwürfel mit Butter und Wein (20 ml) bei geschlossenem Topf ca. 30 Minuten weich dünsten.
3. Mit einem Pürierstab oder besser in einem Mixer sehr fein pürieren. Saure Sahne dazugeben und mit dem Pürierstab einarbeiten.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat und einem Schuss Essig abschmecken. Die Suppe darf einen leicht säuerlichen Geschmack haben aber nicht „sauer“ schmecken.
5. Für die „Zigarre“ Schalotten in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Gehackte Kräuter, 3 EL Quittenwürfel (fertig gegart, siehe oben) dazugeben und mit Salz und Pfeffer sehr herhaft abschmecken.
6. Masse abkühlen und Blutwurstwürfel (ebenfalls 3 – 4 mm Größe) unterheben.
7. 1 Blatt Yufkateig vorsichtig aus der Packung entnehmen. Auf einer trockenen, sauberen Arbeitsfläche ausbreiten und in 15 x 15 cm große Quadrate schneiden. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen.
8. Auf dem unteren Drittel ein bis zwei TL Blutwurstfüllung (als grade Linie, parallel zum unteren Rand) ausstreichen. Rechten und linken Rand des Teigblattes einklappen und das ganz Quadrat vorsichtig von unten her zu einem zigarrendicken (daher der Name) Päckchen aufrollen.
9. Einen Topf mit dickem Rand ordentlich mit Öl befüllen. Dieses auf 160 °C erhitzen und die Blutwurstzigarren darin 1 – 2 Minuten frittieren.
10. Anrichten: Die heiße Suppe in eine Tiefe Schale, Tasse oder ein feuerfestes Glas mit hohem Rand füllen. Gewärmte Quittenwürfel dazugeben und das frittierte Blutwurstströllchen so darüber drappieren, dass es nicht in die Suppe stürzen kann. Sofort servieren.



frisch.persönlich.eigen.

Die individuelle Privatgastronomie in Rheinhessen.