Sauerkrautsuppe mit gebratener Blutwurst und Jakobsmuschel

4 Personen

1 Dose Sauerkraut (400g)

1,2 l Geflügelfond

300ml Sahne

200ml Prosecco

120g Zwiebelblutwurst

4 Jakobsmuscheln

1 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffel

1 Zwiebel

100g Bauchspeck

1 Lorbeerblatt

3 Wacholderbeeren

Thymian

Olivenöl und Butter zum Braten

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Das Sauerkraut unter fließendem Wasser gründlich auswaschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem heißen Topf mit der Butter anschwitzen. Sauerkraut und Speck dazugeben. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Thymian in einen kleinen Teebeutel füllen, zubinden und ebenfalls einlegen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit dem Prosecco ablöschen und den Geflügelfond angießen. Suppe köcheln lassen, bis das Sauerkraut weich gegart ist.

Dann die Sahne dazugeben und nochmals 1o Minuten köcheln lassen. Alles im Mixer fein pürieren, nochmals aufkochen und abschmecken.

Die Blutwurst in 12 gleich große Scheiben schneiden, in etwas Mehl wenden und in einer Pfanne schön knusprig braten.

Die Jakobsmuscheln jeweils in 3 Scheiben schneiden.

In einer Pfanne kurz von jeder Seite anbraten.

Die Suppe kurz vor dem Anrichten mit dem Stabmixer auf mixen, in tiefe Teller geben; Abwechselnd je 3 Blutwurst- und 3 Jakobsmuschelscheiben in die Teller geben.