

Einfach. Gut. Bachmeier Sauerkrautsuppe mit Leberwurstravioli

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-sauerkrautsuppe-mit-leberwurstravioli-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-sauerkrautsuppe-mit-leberwurstravioli-rezept-102.html)



Zutaten:

- 50 g Stangensellerie
- 50 g Champignons
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Teelöffel Senfkörner
- 5 Stck. schwarze Pfefferkörner
- ½ Lorbeerblatt
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 0,2 l Weißwein
- 0,5 l Geflügelbrühe
- 0,5 l Sahne (33%)
- 300 g Sauerkraut (mild)
- Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer nach Geschmack
- 8 Scheiben Wan Tan Teig
- 4 Scheiben Leberwurst
- Eiweiß zum Bestreichen
- Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- Majoran zum Garnieren

Zubereitung:

1. Stangensellerie und Champignons waschen, Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine ca. 1cm große Würfel schneiden. Sonnenblumenöl ohne Farbe anschwitzen. Das Gemüse hineingeben und anschwitzen. Senfkörner und Pfefferkörner anstoßen, zum Gemüse dazu geben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Die komplette Flüssigkeit des Weines reduzieren. Mit der Geflügelbrühe aufgießen, Lorbeerblatt dazugeben, die Sahne hinzugeben und um 1/3 der Flüssigkeit reduzieren. Alles in ein Sieb geben und Gemüse gut ausdrücken.
2. Sauerkraut in die Suppe geben ein paar Minuten kochen lassen und gut mixen. Nochmals aufkochen und mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken.
3. Wan Tan Blätter ausbreiten und Ränder mit Eiweiß bestreichen. Leberwurst halbieren und je eine halbe Scheibe auf die Wan Tan Blätter legen. Die Teigblätter diagonal zusammenfalten und leicht andrücken.
4. In einem Topf Wasser aufkochen lassen und die Ravioli einlegen. Temperatur zurückdrehen und die Ravioli nur noch ziehen lassen.
5. Suppe in einem tiefen Teller anrichten und die Ravioli einlegen. Mit Schnittlauch und Majoran garnieren.