

Mit Herz am Herd | Erbsen-Suppe mit Lyoner-Blutwurst-Teigtaschen

Rezept für 4 Personen

Erbsen-Suppe

- 1 kg frische Erbsen (oder 300 g TK Erbsen)
- 100 g Zuckerschoten
- 2 Schalotten
- 1 kleine Zitrone
- 3 EL Rapsöl
- 800 ml Gemüsefond
- 100 ml frische Sahne
- 1EL Crème fraîche
- Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Etwas frische Minze und Chili

Zubereitung:

Bei frischen Erbsen: Erbsenschoten öffnen und Erbsen pulen. Bei TK-Erbsen: Erbsen auftauen lassen.

Schalotten schälen, in Würfel schneiden und mit dem Rapsöl in einem Topf leicht anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen. Erbsen, Minze, Chili, Gewürze zufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. TK Erbsen brauchen etwas länger. Das Ganze mit einem Mixstab pürieren und mit Sahne, Crème fraîche und Zitrone abschmecken.

Teigtaschen

- 500 g Lyoner (ungepökelt)
- 250 g Blutwurst am Stück
- 500 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 5 Eier
- 1 Eigelb
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Salz

Zubereitung:

Mehl, Grieß und Salz auf eine Arbeitsplatte geben. In der Mitte eine Mulde bilden und die Eier mit dem Olivenöl dort platzieren. Nun das Ganze von außen nach innen zu einem geschmeidigen Teig formen und für 10 Minuten kneten.

Den Teig mit dem Nudelholz oder auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Hälfte der Bahnen auf einem bemehlten Tisch ausbreiten. Lyoner und Blutwurst in dünne Scheiben schneiden. Die Wurst in etwa 5 cm Abstand darauf verteilen. Zwischenräume mit Eigelb bestreichen und mit den anderen Teigbahnen bedecken. Die Bahnen etwas andrücken, damit keine Luftbläschen entstehen.

Ravioli ausstechen, den Rand noch etwas festdrücken und in reichlich Salzwasser für 3 Minuten kochen lassen.

Die Zuckerschoten für 2 Minuten mit blanchieren.

In jedem Suppenteller 4 – 5 Teigtaschen anrichten. Die Erbsen-Suppe darüber geben und mit 2 Zuckerschoten dekorieren.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 11.02.2017