

Blut- und Leberwürste

Rubrik: **8: Fleischgerichte (Schwein)**

4. Ed. – 29.12.2003

R 369

Zutaten:

Für 4 Portionen

5 Frische Blutwürste ¹⁾
5 Frische Leberwürste ¹⁾
1/2 Ds. ERASCO „Herzhafte Leberknödelsuppe“ (385 ml) ²⁾
100 ml Wasser
2 TL Majoran, gerebelt
1/2 TL Thymian, gerebelt
— Meersalz
— Weißer Pfeffer, gem.
1 ml Muskatnuß

Für 2 Portionen

3
3

Zubereitung:

1. In einem hohen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und bis auf 1 Blut- und 1 Leberwurst die Würste in das heiße Wasser vorsichtig einlegen. Beiseitestellen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
2. In einem kleinen Topf die Leberknödelsuppe – ohne die 2 Leberknödel – erhitzen.
3. Von der restlichen Blutwurst die Pelle entfernen und die Wurstmasse etwas zerkleinert in die Suppenflüssigkeit geben. Ebenso die restliche Leberwurst zugeben. Rühren, bis sich die Wurstmasse gleichmäßig verteilt hat.
4. Etwa 100 ml Wasser sowie die Gewürzkräuter (Majoran + Thymian) zufügen. Aufkochen.
5. Diese „Wurstsuppe“ (Geschmack erinnert an richtige Wurstsuppe vom Schlachten) mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Die Blut- und Leberwürste werden mit mehligem Salzkartoffeln (Rezept 394) zusammen mit der „Wurstsuppe“ als Soße gereicht. Dazu gibt es Sauerkraut nach Rezept 247, in das die Leberknödel in Stücken gegeben wurden.

© 2003 khd – rezepte

Anmerkungen:

- 1) Die Qualität und der Geschmack dieser Würste ist sehr unterschiedlich. Am besten haben in Berlin bislang Würste von folgenden Läden geschmeckt: REICHELT, KAISER'S, Bio-Fleischer in der Steglitzer Albrechtstraße. Die ultimativ gutschmeckensten Blut- und Leberwürste soll es bei der Fleischerei Gleich in Berlin-Neukölln am Karl-Marx-Platz 9 (Nähe U-Bhf. Karl-Marx-Straße bzw. S-Bhf. Neukölln) geben. Probiert haben wir die vielfach preisgekrönten Würste aber noch nicht.
- 2) Die zerschnittenen Leberknödel zum Sauerkraut geben.

Quelle: Selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Bemühungen, Rezepte aus meiner Kindheit nach dem Geschmack zu rekonstruieren.
Notiert: 26.10.1977 + 8.10.1994 + 29.6.2000

B