Pikante Zwiebelsuppe mit Wurst

Pikant, aber nicht scharf soll die Zwiebelsuppe sein, darum kocht man nur wenig Peperoncino in der Suppe mit und serviert dazu feine, in Olivenöl eingelegte Peperoncino-Streifchen, damit man die Suppe individuell nachwürzen kann. Die roten Zwiebeln sind leicht süsslich und milder als ihre weissen Verwandten und auch etwas weniger darm-aktiv. Bei längerem Kochen werden sie schön geschmeidig und machen die Suppe sämig, unterstützt werden sie dabei von den Okra-Schoten: Die bohnenartigen Gewächse geben eine schleimige Flüssigkeit ab, die sie als Gemüse nicht sonderlich beliebt macht, doch der Suppe verhelfen sie zu einer feinsämigen Konsistenz, die sich so anders anfühlt, als eine mehlgebundene Suppe.

Wurst-Puritaner werden vielleicht die Nase rümpfen, doch die Wurst, ein währschafter Bassersdorfer Schüblig, wird in grobe Stücke geschnitten und so in der Suppe gegart. Dabei gibt er viel von seinem guten Aroma an die Suppe ab.

Okra-Schoten findet man am ehesten in einem türkischen Laden.

Zutaten (2 Portionen)

180g	rote Zwiebel
1	Bassersdorfer Schüblig ca. 250g
1	handvoll grobblättrige Petersilie
3/4Tl	Kreuzkümmel ganz
4-6cm	Peperoncino
4	Okra-Schoten
2	kleine Kartoffeln, ca. 50g
6dl	Hühnerbouillon
40g	Sauerrahm
1El	Olivenöl
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und längs zur Schale in knapp 1cm breite Scheiben schneiden. Petersilie eher grob hacken. Kreuzkümmel im Mörser zerstossen. Die Stielansätze der Okraschoten wegschneiden und die Frucht in kleine Stücke schneiden. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu feinen Streifchen schneiden. Kartoffen schälen und zu schmalen Stiften schneiden.

Zwiebelstreifen zusammen mit dem Kümmel, der Hälfte des Peperoncino und der Petersilie in Bratbutter nicht zu heiss 5-7 Minuten dünsten. Die Zwiebel darf dabei nicht braun werden. Okra und Kartoffel zugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon aufgiessen und 40 Minuten köcheln lassen.

Den Rest des Peperoncino in Olivenöl einlegen und ziehen lassen.

Sauerrahm mit dem Schwingbesen in die Suppe einrühren. Bassersdorfer-Schüblig in 5-6 Stücke schneiden und in die Suppe geben. 30 Minuten ganz schwach köchelnd ziehen lassen.

Suppe mit Wurst in Tellern anrichten und den eingelegten Peperoncino dazu servieren.