



Metzgersuppe mit Leberwurst

Bei einer Hofmetzgete, wie sie früher gang und gäbe war, wurde ein Waschkessel eingeheizt. Darin wurden nicht nur die Blut- und Leberwürste vorgegart, sondern manchmal auch der ganze Kopf und Fleischstücke, die nicht verwurstet wurden. Nach der Metzgte blieb da eine ganze Menge Brühe zurück, die man nicht einfach wegkippte, sondern an Nachbarn und Verwandte verteilte, da der Sud eine gute Grundlage für Suppen gab. Im Fränkischen nannte man das eine Metzelsuppe.

Das Rezept kommt aber ohne Metzelsuppe aus, die bekommt man heute nicht mehr. Es ist eher eine Umkehrung davon: In einer Suppe mit Kartoffeln, Lauch und Zwiebeln wird das Brät einer Leberwurst mitgekocht, das kommt geschmacklich der Metzelsuppe aber sehr nahe. Gewürzt wird die Suppe mit Muskatnuss und etwas Zimt. Zimt, das scheint ungewohnt, aber fein dosiert, gehört er zu vielen, traditionellen Wurstrezepten und passt auch zu dieser Suppe.

Zutaten (1 Hauptspeise)

- 1 kleine Leberwurst, ca. 150g
- 1 kleine Zwiebel, ca. 30g
- 2 Kartoffeln festkochend, ca. 200g
- 1 Stück Lauch, ca. 50g
- 3cl Weisswein
- Zimt
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel schälen, längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Kartoffel schälen und zu 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebeln in Bratbutter ca. 5 Minuten sanft andünsten, sie sollten nur leichte Röstspuren zeigen. 4dl Wasser dazugießen, salzen und aufkochen, Sobald das Wasser kocht, die Kartoffeln dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen.

Lauch zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Haut von der Leberwurst abziehen und das Brät mit einer Gabel zerdrücken. Beides zu den Kartoffeln geben und verrühren. Ein Schuss Weisswein zugeben und mit 2 Messerspitzen Zimt und etwas Muskatnuss abschmecken. 15-20 Minuten köcheln lassen bis der Lauch gar ist. Suppe anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.





