



Zucchetticremesuppe mit grüner Wurst

In meinen Vorräten fanden sich zwei Zucchettis, nicht mehr ganz frisch, aber noch gut intakt und noch gut genug für eine Suppe. Viel braucht es nicht für diese Suppe: Zucchettis, Zwiebel und eine kleine Kartoffel und etwas Zitronenthymian, der der Suppe einen frischen, leicht exotischen Geschmack verleiht.

Mit einem Paar "grünen Würsten", die man in der fertigen Suppe ziehen lässt, mit gutem frisch gebackenem Brot (Sauerteig-Kartoffelbrot) ist das ein währschaftes, genüssliches Mahl.

<i>Grüne Würste sind weder geräuchert noch gebrüht. Sie müssen möglichst frisch zubereitet werden, da das rohe Brät leicht verdirbt. Mit Grün ist nicht die Farbe der Wurst gemeint, sondern das rohe Wurstbrät. Von gleicher Machart ist die Appenzeller Siedwurst.</i>

Zutaten:

2 Zucchetti (ca. 400g)
 1 kleinere Kartoffel
 1 Zwiebel
 ca. 5dl Gemüsebouillon
 1El Zitronenthymian
 Pfeffer
 Bratbutter
 1 Paar Grüne Würste
 Senf für die Wurst

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten. Zucchetti je nach Grösse längs halbieren

oder vierteln. In ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffel schälen und in ca. 1cm grosse Klötzchen schneiden. Beides ca. 4-5 Minuten mit den Zwiebeln mitdünsten. Dabei öfters wenden.

Etwa die Hälfte der Bouillon zugiessen. Mit weniger Bouillon ist die Suppe später einfacher zu pürieren. Zitronenthymian zugeben und etwa 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren. Vorsicht beim Pürieren mit dem Stabmixer, dieser saugt gern mal Luft an und als Folge davon spritzt die Suppe über den Pfannenrand.

Suppe bis zur gewünschten Konsistenz mit Gemüsebouillon auffüllen, mit Pfeffer abschmecken. Kurz aufkochen und Temperatur reduzieren. Grüne Würste beigegeben und 20 Minuten ziehen lassen. Die Würste aus der Suppe nehmen kurz unter heissen Wasser abspülen und enthäuten. Dazu schneidet man die Wurst der Länge nach ein und zieht die Haut ab.





Komfortabel: Pürieren im Mixglas der Kenwood Major Titanium!