



Walter Stenberg

Rezept:

Düsseldorfer Senfsuppe mit „Stenbergs Blutwurst“

Zutaten für 4 Personen:

1 Stange Porree – gesäubert und in dünn quer aufgeschnitten

1 rote Zwiebel – geschält und fein gewürfelt

2 EL. Butter

300 ml Gemüsebrühe

400 ml Sahne

100 ml Schlösser Alt

1 EL Senf mittelscharf

1 EL Senf scharf

1 EL Senf Bayrisch süß

Salz / weißer Pfeffer aus der Gewürzmühle

1 EL gehackte Blattpetersilie

4 Scheiben Blutwurst –leicht mehliert

Butterschmalz

Zubereitung:

Porree und Zwiebel im Topf mit Butter andünsten; leicht würzen und mit Brühe, Bier und Sahne aufkochen lassen. Senf zugeben und mit Salz / Pfeffer abschmecken.

Blutwurst leicht in Mehl wenden und in wenig Butterschmalz kross braten.

Suppe im Teller (Tasse) anrichten, Blutwurstscheibe zugeben und mit Blattpetersilie garnieren.