



Grünes Süpple Rezept von Georg Barta

Für 4 Portionen

Hinweis: Die folgenden Mengenangaben bieten eine Orientierung. Die tatsächliche Menge für Ihr Gericht richtet sich den vorhandenen „Restle“.

Zutaten:

250 g gemischte grüne Zutaten wie Brunnenkresse, glatte Petersilie, Sauerampfer, Rübchengrün, Karottengrün und Radieschenblätter

Schmalz

2 mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend, geschält, klein gewürfelt

1 süße Zwiebel, z.B. Höri Bülle, geschält und fein gewürfelt

100 g geräucherte Wurst, z.B. Wildschwein, klein gewürfelt

750 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe

100 ml Milch

100 ml Sahne

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

4 Eier, wachsweich gekocht, gepellt

Chilliflocken oder Piment d'Espelette, nach Geschmack

Zubereitung / So wird's gemacht:

Die grünen Zutaten waschen und trocken schütteln, dicke Stängel abschneiden und ein paar wenige Stängel für die Deko beiseitelegen. Die übrigen Blätter und Stängel klein hacken.

Schmalz in einem Topf erhitzen, Kartoffelwürfel, Zwiebel und die Hälfte der Wurst hineingeben, kurz anschwitzen. Grün dazugeben, nach 2 Minuten mit der Brühe ablöschen und 15 Minuten sanft köcheln.

Milch und Sahne dazugeben, kurz aufkochen dann vom Herd ziehen und mit dem Stabmixer oder im Standmixer glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Wurst in einer Pfanne mit wenig Fett anbraten und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Suppe in vorgewärmte, tiefe Teller geben, pro Teller ein Ei, halbiert, hineinlegen, mit restlichem „Grünzeug“ garnieren, angebratene Wurst und evtl. ein paar Chilliflocken darüber geben und servieren.

Tipp:

Für diese Suppe kann man viel Grünes, je nach Saison und Angebot verwenden. Giersch lässt sich darin zum Beispiel auch gut verwerten. Statt Wildschweinwurst kann man auch Speck verwenden.

Das kann man noch alles aus grünen Zutaten machen:

Pesto, Dips, Salate, Smoothies.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Rezept inspiriert von Alain Ducasse aus „Ducasse Nature II“, erschienen im Hädecke Verlag, ISBN 0978-3-7750-0775-7, www.haedecke.de