

Wurstsuppe mit Bianca-Bratwurst



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Die in Sojasauce karamellisierten Zwiebeln und der zarte Rauchgeschmack der Bianca-Weisswurst verleihen dieser rassigen Suppe eine deftige Note.

So wirts gemacht!

Zutaten für 3 bis 4 Personen:

- 300 g Karotten, geschält
- Wasser
- Salz
- 70 g Reis
- 1 mittelgrosse Zwiebel (40 g)
- Rapsöl
- Sojasauce
- 2 Bianca-Bratwürste
- 5 Prisen schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 5 Prisen Cayennepfeffer
- 2 EL Edelhefe (z.B. Dr. Ritter, keine Bierhefe)
- 1-2 EL Mehl
- etwas Schnittlauch



Zubereitung:

- Karotten mit 2 dl Wasser und ½ TL Salz idealerweise in einem Dampftopf (mit Einlegesieb) während 10 Minuten gar kochen.
- Inzwischen den Reis zusammen mit 2 dl Wasser und 1 TL Salz in einem Kochtopf während 15 Minuten, zugedeckt, auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Gekochte Karotten in einem hohen, engen Mixbecher, zusammen mit 2 dl Wasser zu einem leicht wässrigen Brei pürieren. Brei in den Dampftopf zurückgeben (Kochwasser vorher ableeren!) und zusammen mit 4 dl Wasser und 1 TL Salz verrühren und erhitzen.
- Zwiebel fein schneiden. Zusammen mit 2 EL Öl und 1 EL Sojasauce in einer Bratpfanne zugedeckt, unter gelegentlichem Wenden, dunkelbraun anbraten. Angebratene Zwiebeln in die Suppe geben.
- Bianca-Bratwürste in dünne Rädchen schneiden und zusammen mit 3 EL Öl und 2 TL Sojasauce bei mittlerer Hitze, zugedeckt in der Bratpfanne etwa 2-3 Minuten anbraten (gelegentlich wenden).
- Den Reis mit den angebratenen Bianca-Rädchen in die Suppe geben.
- Mit Pfeffer, Cayennepfeffer, der Edelhefe und 1 TL Salz die Suppe abrunden. Wem die Suppe zu dünnflüssig geworden ist, diese mit dem Mehl verdicken.
- Suppe abschliessend mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Dazu passt ein frischer Nüsslisalat.