

FRÄNKISCHE TAPAS



Metzelsuppe

Zutaten:

2 Leberwürste
2 Blutwürste
1 Zwiebel
1,5 l Brühe
1 TL Majoran
Salz, Pfeffer und Muskat

Zutaten Teigbrösel:

1 Ei
ca. 100g Mehl

Zubereitung:

Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und anbraten
Die Blut- und Leberwürste enthäuten und in der Brühe kochen, bis sie zerfallen. Mit den Gewürzen den Sud abschmecken und weitere 5 Minuten leicht kochen lassen. In der Zwischenzeit das Ei verquirlen und dann das Mehl hinzugeben. Die Masse solange zwischen den Handflächen verreiben, bis ganz feine Brösel entstehen. Dass kann sehr lange dauern, eventuell noch Mehl hinzugeben. Die Teigbrösel in die Suppe gegeben und noch 2 Minuten mitkochen.