



Blaukrautsüppchen mit Meerrettichnockerl und Dominostein

Zutaten für zwei Personen:

¼ Rotkohl
1 Apfel
1 Zwiebel
50ml Sahne
300g Hähnchenbrust
100g Schokolade (80%)
1 Soßenlebkuchen
1/4l Apfelsaft
Quittenmus
Butter
Meerrettich
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Ingwer
Zucker
Zitrone



Zubereitung:

Die Suppe:

Beginnen Sie mit der Suppe. Schneiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch klein und schwitzen beides in Butter an. Nun den kleingeschnittenen Ingwer hinzugeben. Dann das Blaukraut ebenfalls kleinschneiden. Blaukraut zu den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Ingwer in den Topf geben. Gut salzen und pfeffern. Mit Brühe oder Apfelsaft sowie Cassislikör aufgießen. Die Zitrone walken, teilen und deren Saft mit in den Topf. Das ganze daraufhin ein wenig zuckern. Deckel drauf und köcheln lassen.

Nebenbei ein Wasserbad aufstellen. Geben Sie die zerkleinerte Schokolade in eine kleine Schüssel, damit diese langsam vor sich hin schmelzen kann. Die Masse wird erst für den Dominostein gebraucht.

Die Klößchen:

Schneiden Sie das Fleisch klein und füllen es in ein hohes Gefäß. Gut salzen und pfeffern, dann mit Sahne so lange angießen bis nur noch die Oberseite der Fleischstücke zu sehen ist. Jetzt mit einem Pürierstab oder mit dem Mixer zerkleinern. Nicht zu lange, damit die Sahne nicht gerinnt. Geben Sie danach zu ihrem pürierten Fleisch den Meerrettich hinzu. Gut vermischen. Salzwasser zum Kochen bringen, Nocken formen und einlegen.

Der Dominostein:

Schneiden Sie den Soßenlebkuchen in dünne Streifen. Bestreichen sie diese mit Quittenmus und kleben jeweils zwei Scheiben aufeinander. Nun in kleine Vierecke teilen und „stapeln“. Den Stapel aufspießen und in die Schokosoße tauchen. Abtropfen und trocknen lassen.

Nach ca. 10min sind die Klößchen fertig. Geben Sie zu ihrer Blaukrautsuppe etwas Mehlschwitze hinzu. Mit Schneebeesen verrühren, danach pürieren. Jetzt legen Sie die Klößchen in die Teller und lassen die farbenfrohe Suppe rundum fließen. Legen Sie den Dominostein auf den Tellerrand. Fertig.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**