

## Mohren Kellerbier-Suppe mit Weißwurst-Brezenknödel

**Zubereitungszeit:**

ca. 40 Min.

### Zutaten für 4 Personen

#### Weißwurst-Brezenknödel

2 Paar Weißwürste  
1 Laugenbrezel  
Salz  
1 Ei  
Semmelbrösel  
Schnittlauch

#### Mohren Kellerbier-Suppe

1 Zwiebel  
2 Lorbeerblätter  
250 ml Mohren Kellerbier  
500 ml Gemüfefond  
200 ml Schlagobers  
Pfeffer  
Salz  
Mehl  
Butter



### Zubereitung:

Weißwürste in kleine Stücke schneiden. Laugenbrezel in kleine Würfel schneiden. Das Ei aufschlagen und gut verquirlen, mit Milch und Salz vermischen und über die Laugenbrezelwürfel leeren. Das ganze etwas stehen lassen.

Weißwurststücke mit Brotmassevermischen und mit dem Stabmixer kurz durchmixen. Eventuell noch abschmecken sowie fein geschnittenen Schnittlauch untermengen. Bei Bedarf etwas Semmelbrösel dazugeben. Masse sollte sich gut zu kleinen Knödeln verarbeiten lassen. Knödel in heißes Wasser geben und ziehen lassen - bis die Knödel an die Wasseroberfläche aufsteigen.

Zwiebel in Ringe schneiden, Bier mit Zwiebelringen und Lorbeerblättern auf 125 ml einkochen lassen und abseihen. Gemüfefond zugießen, Obers einrühren und aufkochen. Die Suppe mit Mehl binden, aufkochen, einige Minuten köcheln lassen bis die Suppe eine sämige Konsistenz annimmt. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Etwas kalte Butter zugeben und mit dem Stabmixer aufmixen.

**Weinempfehlung:**

Mohren Kellerbier

**Kochabend:**

6. Feb, 2019 / Jürgen S.