

## Selleriesuppe mit Banane und gebratener Blutwurst



### Sellerie

- 1 kg Sellerie
- 1 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch nach Vorliebe auch weniger
- 100 ml Weißwein oder weißer Essig
- Apfelsaft
- Salz/Zucker
- Ein Stein Butter
- Sahne

Sellerie würfeln und würzen, sodass er schön Wasser zieht. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden – mit der Butter leicht goldbraun braten, gewürfelten Sellerie dazu geben – mitschwitzen lassen. Ingwer, Knoblauch dazugeben, mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und ganz einkochen lassen. Apfelsaft dazugeben und auch einkochen lassen. Wenn alles weich geschmort ist, Sahne dazugeben, köcheln lassen und pürieren. Nochmals Nachschmecken – mit Salz, Zucker, Pfeffer, Knoblauch, Balsamicoessig.

## **Apfel-Bananen-Chutney**

- 2 Äpfel
- 1 Banane
- 2 Zwiebeln
- Salz/Zucker
- 300 ml Weißwein
- Balsamico
- Curry und Zimt

Zwiebeln würfen – sehr fein. In kleiner Pfanne oder Sauteuse Zucker langsam schmelzen lassen, bis er goldbraun wird, dann Zwiebeln zugeben und in flüssigem Zucker garen und bräunen. Apfel würfeln und hinzugeben, mit gesamten Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Schließlich etwas Balsamico hinzugießen und einkochen lassen. Vom Balsamico darf etwas Flüssigkeit übrigbleiben. Schließlich die Banane klein würfeln und diese mit in die Pfanne geben. Die Masse sollte nun so lange eingekocht werden, bis sie leicht cremig wird. Schließlich das Chutney mit etwas Zimt und Curry abschmecken.

## **Blutwurst**

Blutwurst in Scheiben schneiden (0,5 cm), in Mehl wenden und in heißem Fett anbraten.