



Sauerländer Senfsüppchen, mit gebratenen Mettwurstscheiben

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Traditionell, kräftig - schmackig, lecker

Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 säuerliche Äpfel, klein gewürfelt
- 2 l helle Geflügel - oder Rinderbrühe
- 1/4 l trockener Weißwein
- 4 - 5 El Senf
- 60 g Mehl
- 2 El Zucker, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 l Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 2 - 3 westfälische Mettenden in dünnen Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit den Apfelwürfeln in der Butter glasig anschwitzen, den Zucker dazu geben.

Schritt2

Etwas bei kleiner Flamme "schwitzen" lassen und den Senf verrühren.

Schritt3

Das Mehl darüber stäuben und mit der Brühe, dem Weißwein, Sahne und Creme fraiche aufgießen.

Schritt4

Mit dem Schneebesen glatt rühren, aufkochen lassen, bei kleiner Hitze ca. 20 min. köcheln, pikant nachschmecken.

Schritt5

Die Mettwurstscheiben in einer kleinen Stielpfanne knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Senfsüppchen in heißen Suppentellern oder Tassen portionieren, Mettwurstscheiben verteilen und Alles mit frischem Schnittlauch zu Tisch geben.

Rezeptart: Sauerländisch, Westfälische Rezepte **Tags:** mecklenburg-vorpommern, sauerland

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerlaender-senfsueppchen-mit-gebratenen-mettwurstscheiben/>