

Zutaten

- 200 g Sellerie, geschält und grob gewürfelt
- 1 Gemüsezwiebel, gepellt und grob gewürfelt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Riesling
- 50 ml Riesling-Sekt
- 200 ml Sahne
- 80 g Senf
- 20 g Butter & 20g Mehl verkneten (Mehlbutter)
- Rapsöl, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Für die Füllung:
- 125 g Blutwurst
- 1 Zweig Majoran
- ½ Apfel
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Für den Teig:
- 125 g Weizenmehl
- 3-4 Eigelbe
- 1El Olivenöl
- Salz, Muskat

Suppen

Riesling-Senfsuppe mit Blutwurstravioli

Entdecken Sie die köstliche Riesling-Senfsuppe mit Blutwurstravioli! Jetzt nachkochen und genießen Sie die Aromen im Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Sellerie und die Zwiebeln in einem Topf in Öl glasig anschwitzen. Mit Riesling ablöschen und der Brühe auffüllen. Leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann die Suppe in einem Standmixer fein pürieren, nochmals aufkochen lassen und dann unter kräftigem Rühren die Mehlbutter hinzugeben, bis die Suppe bindet. Die Sahne und den Senf hinzugeben und vor dem Servieren die Suppe mit Riesling-Sekt aufschäumen. Die Blutwurstravioli hinzugeben und die Suppe mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.
2. Die Blutwurst pellen, den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Majoran zupfen. Alle Zutaten mit einem Zauberstab pürieren und mit Pfeffer und Muskat, evtl. noch mit Salz abschmecken.
3. Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in der Mitte bilden und alle restlichen Zutaten hinzufügen. Zu einer glatten Masse kneten und auf der Nudelmaschine in dünne Teigplatten ausrollen. Diese mit einem Ausstecher

(Durchmesser 6cm) ausstechen. Die Füllung mittig platzieren, die Ränder des Teigs dünn mit Wasser bestreichen, zusammenklappen und dann die Ränder gut zusammendrücken. Nun beide Enden halbmondförmig zusammenbringen und andrücken. Die Ravioli in Salzwasser für ca. 2 Minuten kochen.