Cremige Edelkastanien-Kichererbsensuppe mit knusprig gebratener Bauernbratwurst

Zutaten für 6 Personen:

150g Edelkastanien vorgekocht
280g Kichererbsen gekocht
100g Parmesan
3 große Kartoffeln
1,5l Gemüsebrühe
300g grobe Bauernbratwurst roh
2 Zwiebeln
1/8l Weißwein
100 ml Obers
Rosmarin
Salz, Pfeffer
Schweineschmalz



Zubereitung:

1.

Zwiebel und Kartoffel schälen und in feine Würfel schneiden, anschließend Zwiebel in etwas Schweineschmalz leicht anrösten.

Edelkastanien, Kichererbsen, Kartoffel und etwas Rosmariennadeln hinzufügen und noch etwas anschwitzen lassen.

- 2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 30 min. köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind.
- 3. Parmesan reiben und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Suppe mit einen Stabmixer fein pürieren. Nochmals würzig abschmecken und mit Obers verfeinern.
- 4. Von der Bauernbratwurst Haut entfernen, mit den Fingern in Stücke zerkleinern und in Schweineschmalz knusprig anbraten.
- 5. Suppe mit der knusprigen Bauernbratwurst anrichten und mit gehobelten Parmesan und etwas Kichererbsen garnieren.

