

### **Wurstsuppe (für vier bis fünf Personen)**

Von einer Blut- und einer Leberwurst schneidet man die Haut der Länge nach auf und gibt die Wurstfülle in einen 1 ½ Litertopf. Ein Schweinshaxl im Gewicht von etwas ¼ kg (kann auch weniger sein) kocht man schon vorher recht weich mit 1 dkg Salz und 1 dkg von jeder Grünzeugart: Petersilie, Sellerie und gelbe Rübe, dann 1 dkg Zwiebel und so viel Wasser, dass das Haxl beim Kochen damit bedeckt ist. Wenn das Haxl weich ist, schneidet man es auf feine Streifchen, gibt es in den Topf zu der Wurst, nachdem man vorher die Knochen ausgelöst hat und dann kommt noch dazu erbsengroß Nelken, eben so viel Neugewürz und Ingwer, alles gestoßen, dann eine Prise Pfeffer, eine Prise Majoran, ein wenig geriebene Zitronenschale, eine kleine mit Salz zerriebene Knoblauchzehe und ¼ von einer mittleren Zwiebel, fein gerieben. Nun sieht man die erwärmte Schweinshaxlsuppe darüber und gießt noch so viel Wasser zu, dass im Topf nur ein zweifingerbreiter Rand freibleibt, gibt noch 1-2 Maggiwürfel hinein und stellt den Topf auf die heiße Platte, quirlt alles einmal gut untereinander und lässt die Suppe eine gute Viertelstunde tüchtig kochen. Erst jetzt schmeckt man die Suppe wegen einer eventuellen Salzzugabe ab. Es wird nicht mehr viel Salz notwendig sein, nachdem schon die Haxlsuppe, die Würste und auch die Suppenwürfel Salz enthalten. Unterdessen schneidet man 5-6 dkg Schwarzbrot auf dünne, längliche Scheiben und röstet sie in einem kleinen Tiegel mit 2 dkg Butter schön goldgelb. Man muss dabei bleiben und die Brotstückchen öfters umrühren, damit sie gleichmäßig braun werden. Vor dem Auftragen gibt man das geröstete Brot zuerst in den Suppentopf und gießt die kochende Wurstsuppe darüber, ohne dieselbe durchzusehen oder man stellt die Brotschnitten in einer kleinen Schüssel auf den Tisch und es kann sich jeder nach Belieben davon nehmen. Nachher reicht man noch etwas Liptauer mit Brotschnitten.