

APFEL-KRENSCHAUMSUPPE

Zutaten (für ca. 5 Portionen):

25 g Butter
20 g Lauch
1 Zwiebel
100 g geputzter Sellerie
1 Apfel Golden Delicious, geschält und entkernt
1/16 l Riesling
1 l Gemüsefond
frischer Kren nach Geschmack
4 cl Obers
1 EL Sauerrahm
Stärkemehl zum Binden
1 Apfel Golden Delicious für die Einlage

Zubereitung:

Das Gemüse und den Apfel schälen und klein schneiden. Butter erwärmen und alles darin leicht anschwitzen. Mit Riesling ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Kren begeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Im Mixer pürieren und durch ein Sieb gießen. Obers und Sauerrahm begeben und nochmals zum Kochen bringen. Eventuell mit Stärkemehl binden.

Tipp: Als Einlage empfehle ich leicht karamellierte Apfelspalten.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

