

Winterliche Apfelsuppe

Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

6 mittelgroße Kartoffeln
6 mittelgroße Äpfel
2 l Gemüsebrühe
125 ml süße Sahne
1 Bund Bundzwiebeln
250 ml Weißwein
Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Curry, Oregano



Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Frühlingszwiebeln scharf anbraten. Mit Wein ablöschen und alles kurz aufkochen lassen. Alle Äpfel bis auf einen halben schälen, schneiden und zur Suppe geben. Gemüsebrühe hinzugeben und etwa 30 min. köcheln lassen. Zutaten pürieren, Sahne einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Gewürzen abschmecken, restliche Apfelstücke auf der Suppe verteilen.