Meerrettich-Apfel-Cremesuppe

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 250g Kartoffel(n)
» 4 rote Apfel/Äpfel
» 1/2 Zitrone(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 100g Meerrettich
» 4 EL Öl
» 250ml Instant-Gemüse-Brühe
» 250ml Rote-Bete-Saft
» 200ml Schlagsahne
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 1 EL Butter/Margarine
» 6 Stiele Majoran

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwei Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Meerrettich schälen und reiben.

2. In einem hohen Topf 2EL Öl erhitzen. Die Zwiebeln darin goldgelb braten. Kartoffeln, Apfelwürfel und Meerrettich dazugeben, kurz andünsten. Brühe und Rote-Bete-Saft angießen. Zugedeckt ca. 30min köcheln lassen.

3. Suppe mit dem Mixstab pürieren. Sahne einrühren, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4. Die übrigen Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin bissfest dünsten.

5. Majoran abbrausen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. 2EL Öl erhitzen und die Majoranblättchen darin knusprig braten. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen. Die Apfelspalten darauf anrichten. Mit Majoran, Zitronenschalenzesten und nach Belieben mit etwas grob geraspeltem Meerrettich garniert servieren.

Nährwerte: 370kcal/E4g/F27g/KH26g pro Portion

angelegt am: 21.07.2004 Rezept-Nr: 1165

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke