

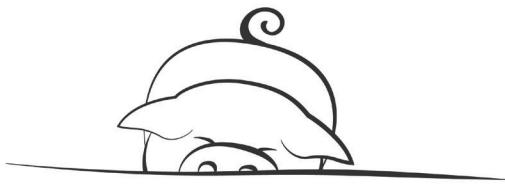


Trüffelschwein



WEISSE WEIHNACHT

*Apfelsuppe mit
Ziegenfrischkäse*



Trüffelschwein

Apfelsuppe mit Ziegenfrischkäse

18. Dezember 2012

Dauer: ca. 30 Minuten + 25 Minuten köcheln lassen

Menge: Vorspeise für 4 Personen

1. Zwiebel hacken. 1½ Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Äpfel und Sellerie in Würfel schneiden. Alles in etwas Öl andünsten. Mit Apfelwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon beigeben und zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen.
2. Restlichen Apfel entkernen und in feine Schnitze schneiden. Im restlichen Öl hellbraun braten. Beiseitestellen. Frischkäse zur Suppe geben und mit dem Stabmixer pürieren. Suppe nochmals aufwärmen, aber nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten. Mit Apfelschnitzen garnieren. Nach Belieben mit wenig grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 säuerliche Äpfel,
z. B. Braeburn
- 100 g Sellerie
- 2 EL Olivenöl
- 3 dl Apfelwein
- 6 dl Gemüsebouillon
- 150 g Ziegenfrischkäse
- Salz, Pfeffer

Tipp:

Suppe kann bis zum Pürieren vorbereitet werden.

Zum Fertigstellen Suppe nochmals aufkochen und mit dem Frischkäse pürieren.
Statt Ziegen- Kuhmilchfrischkäse verwenden.