Apfel-Zwiebel-Suppe

Kategorien:	Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g Äpfel (am besten Boskop)
250 g Zwiebeln
0.75 l Fleischsuppe (Würfel)
0.13 l Schlagobers
100 g durchwachsenen Speck
3 EL Kartoffelpüree (Pulver)
1 EL Kresse
30 g Butter
5 cl Calvados
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
Den Speck in feine Würfel schneiden.
Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
Etwas gröbere Scheiben von den Äpfeln schneiden.
Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Speck darin anbraten.
Die Äpfel hinzugeben und kurz mit anschwitzen.
Das Ganze mit dem Calvados ablöschen (wer keinen Alkohol mag, kann den Calvados natürlich weglassen),
mit der Fleischbrühe und der Schlagobers auffüllen.
Bei kleiner Hitze knapp 10 Min. kochen lassen.
Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Kartoffelpüree (Pulver) zum Binden der Suppe einrühren.
Nochmals unter Rühren aufkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Anrichten und mit der Kresse garnieren.