

Scharfe Apfelsuppe



Zutaten für 4 Portionen als Vorspeise:

4 Äpfel, 2 rote Paprikaschoten, 1 kleine Salatgurke, 1 Knoblauchzehe
Butter zum dünsten, 3/4 l Fleischbrühe (auch Brühwürfel), Salz, Pfeffer
Paprikapulver, 1 TL Zucker, 100 ml süsse Sahne, 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die geschälten und vom Kernhaus befreiten Äpfel, die Paprikaschote und die geschälte und von den Kernen befreite Salatgurke klein würfeln und mit der zerdrückten Knoblauchzehe in Butter weichdünsten. Mit der Fleischbrühe aufgießen, gut durchkochen lassen und im Mixer pürieren. Mit Salz, Paprika, Pfeffer und Zucker würzen, die Sahne zugießen und nochmals aufkochen lassen. Die Suppe mit gehacktem Schnittlauch und bunten Paprikastreifen garnieren und heiß servieren.