

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Apfel-Ingwer-Suppe



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Zwiebeln fein schneiden
2. Ingwer in Scheiben schneiden
3. Bei den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und Äpfel grob zerkleinern
4. Zwiebeln weich dünsten
5. Äpfel und Ingwer begeben und mitdünsten
6. Danach alles mit Mehl bestäuben und kurz dünsten
7. Mit Geflügelfond, Apfelsaft und Kokosmilch auffüllen, Zitronenblatt begeben
8. 20 Minuten auf mittlerer Stufe kochen lassen
9. Zitronenblatt entfernen
10. Suppe mixen und durch ein Haarsieb passieren
11. Vollrahm unterrühren
12. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken

Zutaten

40 g	Butter
35 g	Zwiebeln
25 g	Ingwer, geschält
400 g	Apfel (Golden Delicious)
35 g	Weissmehl
1 l	Geflügelfond
2 dl	Apfelsaft, süss
1 dl	Kokosmilch
1	Zitronenblatt
2,8 dl	Vollrahm
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft