

## Aromasüppchen vom Alpenapfel

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

2 Äpfel Golden Delicious  
1 Zwiebel in Würfel geschnitten  
30 g Butter  
1 Ei Mehl  
75 ml Weisswein  
900 ml Gemüsebrühe  
125 ml Milch  
125 ml Sahne

### Gewürze:

30 g kalte Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Chili  
1 Msp. Ingwer  
1 Msp. Zitronenschale gerieben

### Garnitur:

6 Krebsschwänze  
6 Zitronenblätter  
6 Apfelperlen  
1 Chilischote rot  
6 Holzspiesse

### Zubereitung:

Vom Apfel 6 Kugeln ausstechen und 30 Sekunden in heissem Wasser garen.  
Die Apfelperlen entnehmen, abdecken und auskühlen lassen

Nun die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und grob in Würfeln schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden. Einen Topf erhitzen, die Butter und die Zwiebelwürfel farblos anschwitzen anschliessend die Apfelwürfel begeben.

Das Mehl einarbeiten, mit Weisswein ablöschen, mit der Gemüsebrühe und der Milch aufgiessen und aufkochen.

Mit wenig Chili, etwas Zitronenschale, wenig Ingwer, Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken. Nach 20 Minuten Kochzeit die kalte Butter begeben und die Suppe mit einem Stabmixer gut aufmixen oder im Mixer pürieren.

Die Krebsschwänze von der Schale befreien und in einer heissen Pfanne mit Olivenöl kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit den Krebsschwänzen, der Zitronenmelisse, einer Apfelperle am Holzspieß und etwas Chili garnieren.

### Mein Tipp:

\*Die Suppe soll eine raffinierte leicht pikante Note aufweisen.

\*Achten Sie auf eine äusserst kurze Kochzeit von maximal 15 – 20 Minuten, damit bleibt das fruchtige Aroma des Apfels sehr gut erhalten.

