

Kartoffel-Apfelsuppe

Meine Umwandlung einer Sellerie-Birnen-Suppe, denn Schwiegervater kam zu Besuch und mag keinen Sellerie....

Zutaten für 4 Personen

1 EL Olivenöl
2 Schalotten, geschält, fein geschnitten
1 Liter Gemüsebouillon
400 g Kartoffeln, mehlig, in Würfeln
1 Karotte, in Würfeln
1 Stück Lauch, nur weisser Teil, in Ringe geschnitten
2 Äpfel, in Würfel (z. B. Pink Lady)
1 dl Kaffeerahm
wenig Kerbel

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit der Bouillon ablöschen. Die Kartoffeln, die Karotte, den Lauch und die Äpfel begeben.

Das Ganze 40 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Wenn nötig Wasser nachgeben.

Kurz vor dem Servieren den Kaffeerahm begeben. Jetzt darf die Suppe nicht mehr kochen. Abschmecken und wenn nötig mit Wasser verdünnen. Mit Kerbel garnieren und servieren.

Weintipp: dazu passt ein Champagner oder Schaumwein mit feiner Perlage.

Aus unserem Sortiment:

Champagne Beaumet brut

Mauler brut, Môtier

Julius, Blanc de Noir du Valais

