

Scharfe Apfelsuppe

Scharfe Apfelsuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [13.2.2019](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel
2 rote Peperoni
150 g Stangensellerie
1 Knoblauchzehe durchgepresst
1 Zwiebel, fein gehackt
 $\frac{3}{4}$ Liter Hühner- oder Gemüsebouillon
1 TL Zucker
1 dl Sauerrahm
1 Bund Schnittlauch
Butter zum Dünsten
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Garnitur

einige Peperonistreifchen
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Peperoni und Stangensellerie ebenfalls fein würfeln.
Alles zusammen mit Knoblauch und Zwiebeln in Butter weich dünsten. Die Bouillon dazugiessen und gut durchkochen lassen.
Im Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker würzen. Den Sauerrahm begeben und die Suppe nochmals aufkochen lassen.

Zum Servieren mit Schnittlauch und Peperonistreifchen garnieren.