

Apfelwein-Cremesuppe mit Rosmarin-Hähnchen und Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Apfel	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
300 ml Apfelsaft	300 ml Apfelwein	100 ml Gemüsefond
100 ml Fleischfond	100 g Stärke	300 ml Sahne
1 TL Honig	Öl, Salz, Pfeffer	

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrüste à 180 g	1 Bund Rosmarin	5 EL Olivenöl
1 TL Honig	Chiliflocken	Salz

Für die Croûtons:

1 Körnerbrötchen	2 Zehen Knoblauch	150 g Butter
1 Prise Meersalz		

Für die Suppe:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Apfel schälen. Zwiebel, Knoblauch und Apfel würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig anbraten.

Mit Apfelwein, Apfelsaft, Gemüsefond, Fleischfond ablöschen, Stärke hinzufügen und kochen lassen. Suppe pürieren. Sahne hinzufügen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Hähnchen:

Hähnchen würfeln. Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und die Nadeln abziehen. Öl, Rosmarin, Honig, Chili, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Fleisch in der Marinade wenden und auf die Spieße stecken. In einer Pfanne mit Öl knusprig anbraten.

Für die Croûtons:

Brötchen würfeln. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Beides in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz bestreuen.

Apfelwein-Cremesuppe mit Rosmarin-Hähnchen und Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Krämer am 06. Februar 2018