

Saarländisches Apfelwein-Suppe

Für 7 Portionen

2 Äpfel (mild, mehlig)	1 Spritzer Zitronensaft	150 g Petersilienwurzeln
1 weiße Zwiebel	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück Ingwer	3 Frühlingszwiebeln	100 g Butter
400 ml Apfelwein	500 ml Geflügelfond	300 g Sahne
2 Lorbeerblätter	1 Zimtstange	1 Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{4}$ Bund Rucola

Zutaten klein schneiden:

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Ein Viertel mit Schale in sehr feine Streifen schneiden und in einer Schüssel sofort mit Zitronensaft beträufeln. Abgedeckt beiseitestellen. Petersilienwurzeln, beide Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Petersilienwurzeln und übrige Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden.

Zutaten anschwitzen:

2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Apfel- und Petersilienwurzelstücke, Zwiebeln, drei Viertel der Lauchzwiebelringe, Ingwer und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind.

Zutaten ablöschen und Suppe köcheln lassen:

Mit dem Apfelwein ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen. Fond und Sahne angießen, Lorbeer und Zimt dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze offen 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und grob hacken.

Suppe pürieren:

Den Topf vom Herd ziehen, Lorbeer und Zimt wieder entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei die restliche Butter untermixen. Mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, mit Apfelstreifen und Rucola bestreuen und mit den restlichen Frühlingszwiebelringen garniert servieren.

Tipp:

Man kann die Suppe zusätzlich mit krossen Schinken chips garnieren.

Frank Rosin am 06. Dezember 2018