

Iserlohner Senf-Suppe

Für 4 Personen:

2 EL Butter	1 Zwiebel	4 EL Weizenmehl
0,3 l Riesling	500 ml Geflügelbrühe	500 ml Schlagsahne
2 Äpfel	2-3 EL scharfer Senf	2 EL Rohrzucker
Pfeffer, Salz	1/2 Zitrone (Saft)	1/2 Bund Schnittlauch

Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Butter anschwitzen. Dann das Mehl dazugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit dem Riesling ablöschen und köcheln lassen.

Äpfel schälen, entkernen, und klein würfeln, zur Suppe geben und fünf Minuten mitkochen. Dann die Suppe mit der Geflügelbrühe und Sahne angießen, den Senf dazugeben und noch mal kurz kochen lassen.

Die Suppe mit Salz, weißem Pfeffer, dem Zucker und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken und dann pürieren.

Suppe in Teller abfüllen und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Björn Freitag am 19. November 2022