

# Klink & Nett: Apfel-Meerrettich Suppe

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/10/klink-nett-apfel-meerrettich-suppe](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/10/klink-nett-apfel-meerrettich-suppe)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 säuerliche Äpfel, z.B. Gewürzluiken oder Boskoop
- 2 große Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- 350 ml Rinderbrühe
- 150 ml Sahne
- 50 ml Apfelsaft
- 1 Lorbeerblatt
- etwas frisch geriebener Meerrettich
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebeln und Äpfel in Streifen schneiden und in etwas Butter in einem Topf glasig anschwitzen, mit Mehl bestäuben und kalter Gemüsebrühe aufgießen. Das Lorbeerblatt hinzugeben. Nun alles langsam köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Apfelsaft und Sahne zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal aufkochen lassen.

Nach Geschmack frisch geriebenen Meerrettich hinzugeben.

Als Suppeneinlage eignen sich kurz gedünstete Apfelwürfel, Petersilie oder angeschwitzte Zwiebel und Speckwürfel.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 5. März 2015

Episode: Suppen