

Rezept

Kalte Apfelsuppe

Ein Rezept von Kalte Apfelsuppe, am 03.06.2025

Zutaten

500 g Äpfel	1 EL Butter
400 ml Apfelsaft	1 Lorbeerblatt
2 Nelken	1/4 Zimtstange
Saft 1/2 Zitrone	Zucker nach Geschmack
1 TL geriebener Meerrettich	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. 1 Apfel zurücklegen. Die übrigen Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Apfelstücke anschwitzen, mit dem Apfelsaft und 1/4 l Wasser ablöschen. Das Lorbeerblatt, die Nelken und die Zimtstange dazugeben. Alles zum Kochen bringen und 15 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Äpfel weich sind.

3. Die Gewürze entfernen und die Suppe pürieren. Die Suppe mit Zitronensaft, Zucker und Meerrettich abschmecken. Den übrigen Apfel in dünne Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Suppe kalt stellen.

4. Die Suppe nach Belieben mit einem Klecks saurer Sahne oder Zwiebackstückchen servieren.