



Das Event mit Nährwert^e...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Apfel-Kartoffel-Schaumsuppe mit 7-Kräuter-Klößchen

Für 6 Personen

von Sabrina G.
aus Frankfurt

Zutaten

- 300 g Kartoffeln
 - 100 g helles Wurzelgemüse (das Weiße von Lauch, Zwiebeln, Sellerie)
 - 300 g Äpfel
 - 40 g Butter
 - 200 ml Apfelwein
 - 600 ml Gemüsefond
 - 300 ml Sahne (es geht auch Cremefina)
 - Butter zum Anschwitzen
 - Salz, Pfeffer und Majoran zum Würzen

 - 150 g fein gehacktes Kalbsfleisch
 - 60 g fein gehackter grüner Speck
 - 2 Eiweiß
 - 4 EL Sahne (es geht auch Cremefina)
 - 7 frische Kräuter (je ein Bund Petersilie, Schnittlauch, Dill, Pimpinelle, Sauerampfer, Kerbel und Borretsch)
- Alternativ kann man auch 2-3 Päckchen TK-8 Kräuter nehmen.

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitung

Die Kartoffeln und Äpfel schälen, das Wurzelgemüse gut waschen, alles würfelig schneiden und mit den o.g. Suppenzutaten bereitstellen.

Nun das Wurzelgemüse zusammen mit den Kartoffelwürfeln und Apfelstückchen in Butter anschwitzen, mit dem Apfelwein ablöschen und unter Zugabe des Gemüsefonds etwa 20 min. köcheln lassen.

Nun wird dieser Ansatz mit dem Pürierstab fein gemixt, mit Sahne ergänzt und mit Salz, Pfeffer und Majoran abgeschmeckt. Damit ist die Suppe fertig.

Für die Kräuterklößchen gibt man alle Zutaten (gut gekühlt) in die Moulinette und mixt sie unter Zugabe der Sahne.

Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in leicht siedendes zu Klößchen abstechen und gar ziehen lassen (ca. 5 min).

Dazu schmeckt Apfelessigbrot oder normales Baguette

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

