

# Apfel Senf Suppe



**Rezept:** 0069      **Liste:** 3.4. Suppen  
**Kategorie:**      Äpfel, Weißwein, Senf,  
**Quelle:**            CookBack

## Rezeptbeschreibung

Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Butter in einen Topf anschwitzen. Als nächstes das Mehl dazugeben und mit anschwitzen, bis das Mehl eine geringe bräune angenommen hat. Das Ganze mit dem Riesling ablöschen und weiter köcheln lassen. Ebenfalls die Brühe hinzugeben. Äpfel schälen, entkernen, und klein würfeln, in den Topf geben und für ca. fünf Minuten mitkochen. Dann die Suppe mit der Sahne angießen, den Senf dazugeben und noch mal kurz kochen lassen. Die Suppe pürieren. Nun mit Salz, weißem Pfeffer, dem Zucker und einigen Spritzer Zitronensaft sowie Essig abschmecken. Die Suppe noch eine wenig bei kleiner Hitze ziehen lassen, in Teller abfüllen und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren. Guten Appetit.

## Zutatenliste für 2 Personen

300 ml Geflügelbrühe  
200 ml Schlagsahne  
30 g Weizenmehl  
150 ml Weißwein, Riesling  
1 Apfel, Elstar  
2 EL Dijon Senf  
1 EL Dijon Senf mit Honig  
2 EL Butter  
1 TL Apfelessig  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel, weiß  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone, Bio  
 $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch  
50 g Zucker  
Salz, Pfeffer