



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Apfel
40 g	Zucker
0,5 TL	Zimt, gemahlen
1 Stk.	Zitrone
100 ml	Wasser
20 g	Butter
500 ml	Weißwein
10 g	Erdäpfelstärke
2 Scheiben	Toastbrot

Mein persönlicher Tipp

In derselben Art eine Kirschensuppe mit Rotwein zubereiten. Schmeckt sehr interessant!

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Apfel-Weinsuppe

Zubereitung

- Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden.
- Mit Zucker, Zimt, Zitronensaft, Wasser und Fett weich dünsten.
- Weißwein mit Speisestärke verrühren und in die kochende Apfelsuppe einrühren.
- Kurz verkochen lassen.
- Vor dem Servieren mit in Butter gerösteten Brotwürfeln bestreuen.