



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 10 dag Kristallzucker
- 6 Stk. Äpfel
- 1 Stange Zimtrinde
- 1 Stk. Vanilleschote
- 0,25 l naturtrüben Apfelsaft
- 0,25 l Weißwein, trocken
- Zitronensaft
- 2 EL Apfelbrand
- 25 dag Heidelbeeren
- Pfeffer, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Sie können dieses herrliche Apfelsüppchen noch mit Apfelwürfeln verfeinern.



Ingrid Müller

Seminarbäuerin im Bezirk St. Pölten

Kaltes Apfelsüppchen mit Pfeffer und Heidelbeeren

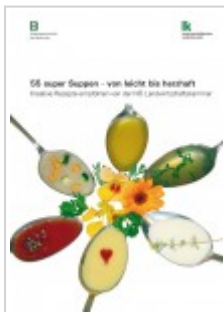


Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln.
- o Die Apfelwürfel zusammen mit dem Kristallzucker, der Zimtstange, der halbierten Vanilleschoten, dem Apfelsaft, Weißwein und dem Zitronensaft bei schwacher Hitze für drei Minuten weich dünsten.
- o Mit Hilfe eines Pürierstabes pürieren, mit Calvados verfeinern.
- o Mit Heidelbeeren und Pfeffer aus der Mühle garnieren servieren.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Niederösterreich: *55 super Suppen - von leicht bis herzhaft*

