

Kartoffel-Most-Suppe

Rezepte verfeinern mit Wein ist sehr bekannt,
aber mit saurem Most?
Der Apfelmessgeschmack verleiht so manchem Gericht
eine ganz spezielle Note.

Zutaten

2 Bund Bundzwiebeln
800 g Kartoffeln,
mehlig kochend
150 g Speckwürfel
2 Knoblauchzehen
1 l Gemüsebouillon
5 dl saurer Most
200 g Crème fraîche
2 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der
Mühle
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1 Bundzwiebeln in feine Röllchen schneiden, Kartoffeln würfeln.
- 2 Speckwürfel auf mittlerer Stufe in einer Pfanne knusprig braten. Bundzwiebeln und Kartoffeln zugeben, kurz andünsten, Knoblauch dazupressen.
- 3 Sauren Most und Bouillon zugeben, aufkochen und ca. 20 Minuten leicht kochen lassen.
- 4 Würzen.
- 5 Crème fraîche und Eigelbe verrühren, zur Suppe geben, nur noch kurz vors Kochen bringen. In Suppenteller oder -tassen verteilen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Als Zwischengang reicht dieses Rezept für 8 Personen.
Für eine alkoholfreie Variante verwendet man alkoholfreien Apfelwein.

