

Most Suppe

Zutaten:

- 25 g Butter
- 1 mittlere Zwiebel
- 50 g Lauch fein geschnitten
- 2 EL Weissmehl
- 6 dl amstutz Spezial Apfelwein
- 4 dl Gemüsebrühe
- 2 Äpfel (säuerlich) klein geschnitten
- 50 g Rübli, klein gewürfelt
- 1 dl Vollrahm

Zubereitung:

1. Zwiebel und Lauch in der Butter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben
2. Apfelwein und Brühe dazugeben und aufkochen
3. Äpfel und Rübli dazugeben. 30 Minuten leicht köcheln lassen und dann pürieren
4. Rahm dazu geben und nochmals ein paar Minuten köcheln lassen
5. Mit Schnittlauchröllchen garnieren
6. Am Vortag oder am Morgen zubereiten und dann aufgewärmt servieren, schmeckt so noch besser und der säuerliche Geschmack kommt mehr zum Tragen

Zeitaufwand: rund 25 min