



REZEPT von Daniela Baier

Möhren-Ingwer-Süppchen mit karamellisierten Apfelspalten

Zutaten:

300 g Möhren
1 Zwiebel
1 Tomate
3 TL Puderzucker
800 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
3 rotschalige Äpfel
1 TL gehackter Ingwer
1 Prise Koriander gemahlen
Pfeffer
1 TL Zimt
200 g Sahne
3 EL kalte Butter

Zubereitung:

Die Möhren und Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Tomate vierteln und den Stielansatz entfernen. 1 TL Puderzucker in einem Topf bei schwacher Hitze karamellisieren, das Gemüse hinzufügen und kurz darin andünsten. Die Brühe angießen und das Gemüse bei schwacher Hitze etwa 20 Min. garen.

Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Äpfel vierteln und entkernen. Nur zwei Apfelviertel schälen, in keine Würfel schneiden und beiseitelegen. Die anderen Apfelviertel in feine Spalten schneiden. Nun die Apfelwürfel mit dem Ingwer und Knoblauch zu dem Gemüse geben. Gewürze zugeben und aufkochen lassen. Sahne eingießen und mit dem Stabmixer pürieren.

Den restlichen Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Apfelspalten, sowie 1 EL Butter zugeben. Die Apfelspalten hell anbraten, diese sollen aber noch ihre Form behalten und nicht matschig werden.

Zum Schluss die Suppe mit 2 EL kalter Butter schaumig aufmixen.

Die Suppe in tiefe Teller füllen und mit den karamellisierten Apfelspalten toppen.