

Erdapfelcremesuppe mit Äpfel

Zutaten für 4 Personen

25 g Butter
1 große Zwiebel
1 EL Mehl
1 l Wasser
2-3 EL Suppengewürz
350 Erdäpfel, geschält
200 g Äpfel, geschält und entkernt
Salz, Majoran, Pfeffer
70 ml Schlagobers

Zubereitung

- Zwiebel schälen und feinkwürfelig schneiden. In einem Topf Butter erhitzen, Zwiebel glasig anschwitzen, Mehl hinzufügen und gut durchrühren. Mit Wasser aufgießen,
- Suppenwürze hinzufügen und zum Kochen bringen.
- Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Zuerst die Erdapfelstücke ins heiße Wasser geben und fünf Minuten später die Apfelviertel. Majoran hinzufügen und ca. 15 Minuten schwach wallend köcheln lassen.
- Zum Schluss die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und mit Schlagobers vollenden.