

Apfel-Kartoffelcreme-Suppe



Zutaten

500 g Kartoffeln
1/2 l Brühe

100 g Zwiebeln
2-3 Äpfel

75-100 g durchwachsenen
Speck

1 EL Butter

3/8 l Apfelwein oder Brühe

Pimentkörner
Pfeffer, Salz

Zubereitung

schälen und in Würfel schneiden, in die Brühe geben und 15-20 Min. garen und pürieren

schälen und würfeln

in feine Würfel schneiden

in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Speck und Äpfel darin andünsten

angießen und 3-4 Min. garen, die Kartoffelmasse zugeben

abschmecken