



# Apfel - Kartoffel-Suppe mit geräucherter Forelle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

„Fruchtig - simmig“, einfach und schnell in ca. 20 Minuten

## Zutaten

- 2 geräucherte Forellenfilets in 1 cm großen Würfeln
- 700 ml klare Rindfleischbrühe
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml weißer Portwein
- 100 ml Sahne
- 125 g geraspelte Kartoffeln
- 2 säuerliche Äpfel, geraspelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- 2 El Sahnem Meerrettich aus dem Glas
- Für die Einlage / Garnitur:
  - Je 1 El fein gewürfelte Möhren, Knollensellerie, Porree
  - 3 frische Dill Zweige, grob gehackt
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und mit Portwein, Apfelsaft und der Rindfleischbrühe aufgießen.

### **Schritt3**

Aufkochen lassen und mit einer groben Küchenreibe die Kartoffeln und Äpfel hinein reiben. Ca. 12 - 15 min. köcheln lassen.

### **Schritt4**

Die Sahne und den Sahnen Meerrettich dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

### **Schritt5**

Noch einmal kurz aufkochen, ev. etwas kalte Butter schaumig unter mixen, nachschmecken,.

### **Schritt6**

In der Zwischenzeit die Gemüswürfelchen in etwas Rinderbrühe "bissfest" garen. Die Forellenfilets mit einem scharfen Messer in gut erkennbare Würfel schneiden.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Gemüswürfelchen mit einer Schaumkelle heraus fangen oder auf ein Küchensieb abgießen. Auf vorgewärmte tiefe Teller oder Suppentassen verteilen, ebenso die Forellenwürfelchen.

### **Schritt9**

Mit der Suppe aufgießen und mit den gehackten Dill bestreuen.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** äpfel, forelle, Kartoffel, Meerrettich, Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-kartoffel-suppe-mit-geraeucherter-forelle/>