



Apfel - Kartoffelcreme Suppe mit weißem Portwein

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die etwas andere Kartoffelsuppe, unaufwendig, kinderleicht, da lohnt das Nachkochen

Zutaten

- 100 g geschälte Kartoffeln, grob geraspelt
- 2 säuerliche Äpfel, grob geraspelt
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- 1 guter El Butter
- 1 ml weißer Portwein
- 700 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 3 Zweige frischer Dill, gehackt
- 4 El saurer Sahne
- 2 geräucherte Forellenfilets in Würfeln
- 2 El Sahn - Meerrettichpaste aus dem Glas
- Knoblauchsatz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Frühlingslauch in etwas Butter glasig anschwitzen und mit dem Portwein und dem Weißwein ablöschen.

Schritt3

Etwas reduzieren lassen, die Kartoffeln und Äpfel direkt in die Suppe raspeln.

Schritt4

Salzen, pfeffern und die Fleischbrühe dazu geben, ca. 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, die Sahne und den Meerrettich dazu geben, herzhaft abschmecken.

Schritt6

Den Dill mit der sauren Sahne mischen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Suppe in vorgewärmten tiefen Teller oder Suppentassen portionieren, die Forellenfiletwürfel zufügen und mit einer Dill-Sahnehaube krönen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** äpfel, forellenfilet, kartoffeln, Meerrettich, Suppe, weißer portwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-kartoffelcreme-suppe-mit-weissem-portwein/>