



Apfelsuppe aus dem „Alten Land“ mit Ingwer und Zimt

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, neu überdacht, sahnig, cremig, lecker

Zutaten

- (4-5 Personen)
- 4 saure, geschmackvolle Äpfel in groben Würfeln
- 1 saurer Apfel in kleinen Würfeln für die Einlage
- 30-40 g Butter
- 1 Scheibe Toastbrot in kleinen Würfeln für die Einlage
- 1 kleine, fein geschnittene Zwiebel
- 1 Esslöffel frischer Ingwer in kleinen Würfeln
- Abrieb und Saft einer ½ Limone
- ½ l Apfelmost
- ¼ l Gemüsebrühe
- ½ Tl Zimt
- 2 cl Apfelbrand
- 1 gehäufte El Mehl
- ½ Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 4 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebel mit den grob geschnittenen Apfelwürfeln in Butter glasig anschwitzen und einen El Mehl verrühren. Mit der Gemüsebrühe und dem Apfelmost aufgießen, glatt rühren.

Schritt3

Zitronenabrieb und Saft, den Ingwer und den Zimt, sowie eine Prise Salz dazu geben. Danach folgen die Sahne und Creme fraiche, leise 10 min. köcheln lassen.

Schritt4

Anschließend Alles mit dem „Zauberstab“ pürieren, mit dem Apfelbrand nachschmecken.

Schritt5

Die Einlage:

Schritt6

Das Toastbrot in Butter hellbraun rösten, die fein gewürfelten Äpfel dazu geben, etwas Zucker und Zimt darüber streuen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, etwas geschlagene Sahne darüber geben und die Suppeneinlage verteilen.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, äpfel, cremig, einfach, ingwer, lecker, neu überdacht, sahnig, schnell, Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelsuppe-aus-dem-alten-land-mit-ingwer-und-zimt/>