



# Die KochLöffel

Seit 2013

13. April 2015 Andy Schindler

Anzahl: 16 Personen

Rezeptgruppe: Suppen

Saison: Frühling

## Spargel-Apfelsuppe

Vor- und Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

### Zutaten

700 g weisse Spargeln, gerüstet, in Stücke geschnitten

2 Äpfel (250 g), geschält, entkernt, in Würfel geschnitten

2-3 mehligere Kartoffeln (350 g), geschält, in Würfel geschnitten  
Butter zum Dämpfen

7 dl Gemüsebouillon

7 dl Apfelwein (Cidre)

7 dl Apfelsaft

2 dl Halbrahm

Apfelchips

wenig Salz und Pfeffer



# Die KochLöffel

Seit 2013

## Zubereitung

1. Spargeln, Äpfel und Kartoffeln in der Butter andämpfen, Mit Bouillon, Apfelwein und Apfelsaft ablöschen
2. Ca. 30 - 40 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren, Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen
3. Die Suppe in vorgewärmte Schalen giessen, garnieren

**Garnitur:** 2 dl Rahm, steif schlagen, in die Suppe geben und mit einem Apfelchip bestücken