

## Apfel-Meerrettich-Schaumsuppe

*Für 4 Personen*

*Zutaten:*

- 4 Südtiroler Äpfel (leicht säuerliche Sorte)
- 1 mehlig kochende Kartoffel
- 1 Stange Lauch (nur den weißen Teil)
- 2 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Südtiroler Apfelsaft
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Meerrettich
- 200 ml Sahne
- 1 EL kalte Butter



*Weiters:*

- 4 Majoranzweige
- Brotcroûtons
- Apfelstücke, glasiert

*Zubereitung:*

1. Die Äpfel und Kartoffel schälen.
2. Den Lauch waschen.
3. Äpfel, Kartoffel und Lauch grob zerkleinern und in Butter anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe und Apfelsaft aufgießen.
5. Kochen bis das Gemüse weich ist.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und Meerrettich unterrühren.
7. Sahne zugeben und die Suppe mit kalter Butter im Mixer pürieren und aufschäumen.
8. Apfel-Meerrettich-Suppe auf Tellern anrichten und mit Majoran, Brotcroûtons und glasierten Apfelstücken garnieren.

Rezept vom Hotel Restaurant Oberwirt in Vöran