

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### APFELWEIN SÜPPCHEN

#### Zutaten:

7 DL	Apfelwein oder Cidre
2 EL	Honig
1 Stk.	Zwiebel gross oder 4 Stk. Schalotten, fein geschnitten
1 DL	Noilly Prat
60 ml	Apfelessig
5 DL	Vollrahm
200 g	Sauerrahm
5 DL	Gemüsebouillon (stark gewürzt)
100 g	frisch geriebener Meerrettich (oder Meerrettich aus der Tube)
etwas	Limonen- oder Zitronensaft
1 Spritzer	Tabasco
etwas	Pfeffer, Salz (nach Belieben)

#### Garnitur:

Einige	Schnittlauchhalme oder Kräuter nach Wunsch
Evtl.	Rauchlachs-Rosette oder Frischlachs-Würfel (auf einem schönen Spiesschen angerichtet)

#### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel oder Schalotten in Butter anschwitzen, Honig zugeben – leicht karamellisieren und mit dem Apfelessig ablöschen.

Apfelwein, Sauerrahm, Gemüsebouillon und Creme Fraiche zugeben und etwas einkochen lassen.

Noilly Prat sowie den Meerrettich beifügen und nochmals ca. 5-10 Min. köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Mixen/Pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Mit frischen Schnittlauchhalmen oder z.B. Rauchlachs oder Frischlachs-Würfel (z.B. aufgespiesst) – servieren. EN GUETE☺.