

Suppen Rezepte

Brotsuppe Mit Äpfeln Und Pflaumen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Obst, Suppe, Vorspeise

4	Scheib. Schwarzbrot	2	Essl. Butter
4	Äpfel	2	Salz
250 g	Pflaumen	2	Nelken
1	Zitrone	2	Zimt
100 g	Zucker	2	Zitronenaroma
125 ml	Wein, weiß		

Das Brot und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in kleine Würfel schneiden, die Pflaumen halbieren und entsteinen,

alles in etwa 1 1/4 L Wasser, mit Zucker, Zitronenaroma, 1 bis 2 Nelken und wenig Salz gewürzt,

20 bis 25 Minuten kochen und dann durch ein grobes Sieb streichen oder im Mixer pürieren.

Die Suppe nochmals erhitzen, mit Weisswein und Zitronensaft abschmecken und mit einer Einlage von Apfelstückchen, in Butter angedünstet, und Pflaumenhälften, mit Zucker und Zimt bestreut, anrichten.

:Zubereitungszeit: 45 Minuten

:Schwierigkeitsgrad: Einfach