

Suppe

Kochen 26.02.2013,

Thurgauer Apfelsuppe

Für 12 Personen

2 Esslöffel Butter	in einer grossen Pfanne warm werden lassen
2 – 3 Schalotten, fein gehackt	zugeben, andämpfen
1 Esslöffel Curry 1 Esslöffel frisch geriebener Ingwer 8 säuerliche Aepfel	würfeln, alles zugeben, mitdämpfen
8dl Apfelwein 4dl Weisswein 2dl Gemüsebouillon	dazugiessen, ca. 15 Minuten zugedeckt weich köcheln, im Mixer feinpürieren, durch ein Sieb streichen,
Salz und Pfeffer	nach Bedarf würzen
1 1/2dl Rahm	steif schlagen, darunter ziehen
Wenig Curry	darüberstreuen, mit einem Tupf Rahm garnieren und heiss servieren.