



# Apfel - Kartoffelcreme Suppe mit weißem Portwein

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die etwas andere Kartoffelsuppe, unaufwendig, kinderleicht, da lohnt das Nachkochen

## Zutaten

- 100 g geschälte Kartoffeln, grob geraspelt
- 2 säuerliche Äpfel, grob geraspelt
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- 1 guter El Butter
- 1 ml weißer Portwein
- 700 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 3 Zweige frischer Dill, gehackt
- 4 El saurer Sahne
- 2 geräucherte Forellenfilets in Würfeln
- 2 El Sahnem - Meerrettichpaste aus dem Glas
- Knoblauchsatz, Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Frühlingslauch in etwas Butter glasig anschwitzen und mit dem Portwein und dem Weißwein ablöschen.

### **Schritt3**

Etwas reduzieren lassen, die Kartoffeln und Äpfel direkt in die Suppe raspeln.

### **Schritt4**

Salzen, pfeffern und die Fleischbrühe dazu geben, ca. 15 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt5**

Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, die Sahne und den Meerrettich dazu geben, herzhaft abschmecken.

### **Schritt6**

Den Dill mit der sauren Sahne mischen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Suppe in vorgewärmten tiefen Teller oder Suppentassen portionieren, die Forellenfiletwürfel zufügen und mit einer Dill-Sahnehaube krönen.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** äpfel, forellenfilet, kartoffeln, Meerrettich, Suppe, weißer portwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-kartoffelcreme-suppe-mit-weissem-portwein/>