

## Apfel-Porree-Suppe

2 EL Öl

600g Porree, in dünne Ringe schneiden

400g Kartoffeln, in Würfel schneiden

300g Apfel (z.B. RubINETTE), in Stücke schneiden

125 ml Apfelwein

1l Gemüsebrühe

frisch geriebene Muskatnuss

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

1 Eigelb

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Porreeringe darin anbraten. Kartoffeln und Äpfel hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Apfelwein ablöschen. Die Brühe zugießen und kurz aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze alles 20 Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und alles pürieren. Die Suppe mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Eigelb in einer Tasse verschlagen. Nach und nach 3-4 EL heiße, aber nicht mehr kochende Suppe unterrühren, bis das Eigelb gut gebunden ist. Die Legierung in die Suppe einrühren. Die Suppe darf nicht mehr kochen, da das Eigelb sonst gerinnt.

## Rezept / Januar 2016

