

## Apfel-Curry-Suppe

**Zutaten:**

- 4 Äpfel
- 2 Schalotten oder kl. Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
- 2 EL Butter
- 1 l Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 TL Curry
- Kurkuma
- geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 80 g Butter gefroren
- ½ Becher Sahne

**Zubereitung:** Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten oder Zwiebel, Knoblauch in feine Würfel schneiden, Ingwer schälen und fein raspeln. Butter in einem Topf erhitzen, Äpfel, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten, mit Curry bestäuben, mit Brühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Äpfel zerfallen. Mit einem Mixstab pürieren und mit Kurkuma, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die in Stücke geschnittene gefrorene Butter einrühren.

Die Suppe auf Teller oder in Schalen füllen und mit geschlagener Sahne garniert servieren.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).