

# Apfel-Meerrettich-Suppe

## vom Hotel Roter Hahn

(ca. für 4 Personen)

400 ml	Heller Rinderfond
100 ml	Sahne
100 ml	Weißwein
80 gr.	Apfelmus
50 gr.	Meerrettich
1 ganze	Zwiebel
1 halbe	Knoblauchzehe
2 Stück	Lorbeerblätter
2 Stück	Wachholderbeeren
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker (Prise zum Abrunden)	
Preiselbeermarmelade	

Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel hacken und in einem Kochtopf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen, mit dem Rindsfond aufgießen, Gewürze (Lorbeerblätter – Wachholder) und Meerrettich begeben, und auf kleiner Flamme 15-20 Minuten kochen lassen, Sahne zugeben weitere 4-5 Minuten kochen lassen, abschmecken mit Apfelmus, Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat.

In eine Suppentasse oder Suppenteller anrichten einen Klecks geschlagene Sahne draufgeben und noch ein bisschen Preiselbeermarmelade auf die Sahne.

Der Rote Hahn ist Mitglied der kulinarischen Initiative „Genießen ob der Tauber“.  
Nähere Informationen: [www.geniessenobdertauber.de](http://www.geniessenobdertauber.de)