



REZEPT ÉVAS APFELSUPPE

*Für 4 Personen

Ca. 8 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop) schälen, das Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke (Spalten) schneiden.

In einen Topf mit wenig Wasser geben.

Dazu kommt die Schale einer Bio-Zitrone, eine Zimtstange, circa 5-6 Körner Nelkenpfeffer (Piment), circa 1 Teelöffel ganze Nelken, je nach Geschmack circa 2 - 4 Esslöffel Zucker.

Die Mischung kurz aufkochen lassen, bis die Äpfel weich, aber nicht zerkoht sind. Zitronenschale aus der Suppe nehmen und später den Saft der ganzen Zitrone vorsichtig hinzugeben.

Etwas Mehl (ca. 2-3 Esslöffel) in eine Schüssel geben, vom Kochwasser einige Löffel abnehmen und unterrühren, damit sich alles ohne Klumpen verbindet. Diese Mischung kann man zudem erweitern und - wenn man mag - entweder noch saure Sahne (Évas Favorit) oder süße Sahne oder warme Milch zugeben. Alles nun zu der Apfelsuppe geben (ob erweitert oder nicht) und vorsichtig rühren, damit sich keine Klumpen bilden.

Die Suppe kann warm oder kalt gegessen werden.