

# Schwesterchens Kartoffel- Suppe mit Äpfeln

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

50 g Zwiebeln  
300 g Äpfel  
450 g Kartoffeln  
30 g Butter  
30 g Majoran  
100 ml Apfelsaft  
500 ml Geflügelfond  
350 ml Schlagsahne  
Salz und Pfeffer

## EIN REZEPT VON:

Iris Pilling

AUS:

Wallau

## TIPPS:

Mehlig kochende  
Kartoffeln verwenden!

## SO GEHT'S:

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln.

Ebenso die Äpfel und Kartoffeln.

Alles mit dem Majoran zusammen in der Butter andünsten.

Die restlichen Zutaten zugeben, würzen

und bei milder Hitze 30 Min kochen.

Anschließend die Suppe pürieren und mit frischem Majoran garnieren.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.