

# Schwarzwurzel-Schaumsuppe

## Zutaten (10 Personen)

- 2 Stück Zwiebeln, fein gehackt
- Butter
- 2 Dosen Schwarzwurzeln à 400 g
- 6 dl kräftige Gemüsebouillon
- 4 dl. Apfelwein
- 2 dl Halbrahm
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Roter Apfel
- 

Zwiebel im Butter andämpfen

Schwarzwurzeln abtropfen aber 3 dl Flüssigkeit auffangen

Die Hälfte der Schwarzwurzeln in Würfeli schneiden, beiseite stellen

Rest mitdämpfen

Bouillon, Apfelwein und Schwarzwurzel-Flüssigkeit dazugiessen

Aufkochen, zugedeckt 10 Min. köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen

Heiss werden lassen

Halbrahm flaumig schlagen und darunterziehen

Evtl. mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen

In Teller anrichten, Schwarzwurzel-Würfeli beigeben

Zum Garnieren rote Apfelschale in Streifen darauflegen