

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 21.09.2021**

**Apfelsuppe (Mostschaumsuppe) mit Brotchips**

**Für 4 Personen**

**Für die Suppe**

- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Kartoffel, groß
- 1 EL Butter
- 500 ml Apfelmost, vergoren (alternativ Apfelsaft)
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Zucker
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 200 g Schlagsahne
- 1 Bund Schnittlauch

**Für die Brotchips**

- 100 g Ciabatta oder Baguette
- 2 EL Öl
- etwas Meersalz
- 2 Stiele Thymian



**Zubereitung**

1. **Für die Suppe** Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls fein würfeln.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Kartoffeln zugeben und ebenfalls dünsten.
3. Most und Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
4. **Inzwischen für die Chips** Ciabatta oder Baguette in hauchdünne Scheiben schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
5. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Brotscheiben mit Öl bestreichen. Mit etwas Meersalz und Thymian bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun rösten, dabei zwischendurch wenden.
7. Sahne schlagen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Suppe abschmecken und fein pürieren. Sahne kurz vor dem Servieren zur Suppe geben, nach Belieben noch mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch darüberstreuen und mit den Brotchips servieren.