

REZEPT

Randensuppe mit Apfel-Nuss-Topping

Zutaten:

1 Kg Randen
1 grosse Zwiebel
1 Apfel
1/2 Becher Crème fraîche
2 EL Apfelbalsam
5 dl Wasser
Salz und Pfeffer

Für das Topping:

1 grosser Apfel
100g Haselnüsse ganz
4 EL Rohzucker
1 EL Wasser

Zubereiten:

Die Randen schälen und in Würfel von ca. 1 cm schneiden. In eine Pfanne geben. Die Zwiebel schälen, den Apfel waschen und entkernen, beides in Würfel zerkleinern und zu den Randen in die Pfanne geben. Das Randen-Apfel-Zwiebel-Gemisch andünsten. Mit dem Wasser ablöschen und weichkochen. Danach die Suppe pürieren, bis sie schön sämig ist. Mit Apfelbalsam, Salz und Pfeffer würzen und die Crème fraîche unterrühren.

Topping: Dieses bereiten wir zu, während die Suppe kocht. Dazu den Apfel in sehr kleine Würfeli schneiden. Die Haselnüsse vierteln. Den Zucker in eine flache Pfanne geben und mit dem Wasser mischen. Pfanne erhitzen und den Zucker schmelzen lassen. Äpfel und Nüsse dazugeben. Unter häufigem Rühren den Apfel weichköcheln und den Zucker karamellisieren lassen. Die Suppe anrichten und mit dem Topping garnieren.

TIPP: Statt Apfel schmeckt auch Birne oder Quitte super!

