

## **Apfel-Zwiebel-Suppe**

500 g Äpfel, säuerlich  
250 g Zwiebeln  
100 g gewürfelter Frühstücksspeck  
750 ml Brühe  
2 El Sherry  
Pfeffer  
Salz  
Kartoffelpüreepulver

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit dem Frühstücksspeck andünsten.

Die Brühe hinzufügen.

Zwischenzeitlich die Äpfel schälen und in Spalten schneiden und zur Brühe geben.

Das ganze ca. 20 Minuten köcheln und mit Pfeffer, ggf. Salz und Sherry abschmecken.

Die Konsistenz nach Geschmack mit Kartoffelpüreepulver eindicken.