






## Apfelsüppchen mit Räucherlachs

 Leicht  20 min  4 Personen

### Zutaten

- 100 g geräucherter Lachs  
Art.-Nr. 84406 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 1 Stange Lauch
- 1 Apfel
- Kerbel
- 1/2 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 50 ml Cidre
- 450 ml Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 100 g saure Sahne

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Räucherlachs in feine Streifen, den Lauch in Rauten schneiden, den Apfel würfeln, Kerbel und die Zwiebel fein hacken.

#### Schritt 02

Die Hälfte des Lauchs in Salzwasser für die Garnitur bissfest garen. Währenddessen die Zwiebel in der Butter glasig andünsten, danach den restlichen Lauch und die Hälfte der Apfelwürfel hinzugeben und leicht andünsten. Mit dem Cidre ablöschen. Anschließend mit Brühe auffüllen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Die Zutaten weich kochen, Sahne hinzufügen.

#### Schritt 03

Sobald der Lauch und der Apfel gar sind, das Lorbeerblatt entnehmen und die Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 04

Die Suppe in Suppenteller oder Suppentassen füllen, mit Kerbel, Lauch und Apfelwürfeln garnieren und die Lachsstreifen hinzufügen. Dazu saure Sahne servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür