



# Kartoffel-Most-Suppe

Rezepte verfeinern mit Wein ist sehr bekannt,  
aber mit saurem Most?  
Der Apfelmesschmack verleiht so manchem Gericht  
eine ganz spezielle Note.

## Zutaten

---

2 Bund Bundzwiebeln  
800 g Kartoffeln,  
mehlig kochend  
150 g Speckwürfel  
2 Knoblauchzehen  
1 l Gemüsebouillon  
5 dl saurer Most  
200 g Crème fraîche  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer aus der  
Mühle  
½ Bund Schnittlauch

## Zubereitung

---

Etwa 30 Minuten

- 1 Bundzwiebeln in feine Röllchen schneiden, Kartoffeln würfeln.
- 2 Speckwürfel auf mittlerer Stufe in einer Pfanne knusprig braten. Bundzwiebeln und Kartoffeln zugeben, kurz andünsten, Knoblauch dazupressen.
- 3 Sauren Most und Bouillon zugeben, aufkochen und ca. 20 Minuten leicht kochen lassen.
- 4 Würzen.
- 5 Crème fraîche und Eigelbe verrühren, zur Suppe geben, nur noch kurz vors Kochen bringen. In Suppenteller oder -tassen verteilen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

## Tipp

---

Als Zwischengang reicht dieses Rezept für 8 Personen.  
Für eine alkoholfreie Variante verwendet man alkoholfreien Apfelwein.