

11) Frankfurter Kräuter-Creme-Süppchen

Hessen / Deutschland

Das Besondere an dieser Region ist Äppelwoi, Eintracht Frankfurt.
Meine Erinnerungen sind die an das Essen bei meiner Oma.

Zutaten (für ca. 2 l Suppe):

600 g Kartoffeln (mehlig)
1 kl. Zwiebel
1 kl. Knoblauchzehe
ca. 800 ml Gemüsebrühe / Rinderbrühe
200 ml Sahne
1 EL Butter
1 Bund Frankfurter Kräuter
250 g Tafelspitz
1 Boskop Apfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Einlage vorbereiten
2. Kräuterpaste
3. Suppe kochen
Gemüse anschwitzen, mit Brühe ablöschen. 25 Min. kochen lassen. Pürieren.
Kräuter einarbeiten.
Anrichten.

Guten Appetit!

Mit Rind!

Jannis Ernesto Benner / ISEE