

## **Crème colorée oder ganz einfach: Randen-Apfelsuppe**

**Für 8 bis 10 Personen**

**Zutaten :**

- 400 g rohe Randen**
- 8 dl Bouillon**
- 4 EL Crème fraiche**
- 4 Eigelb**
- etwas Rahm**
- Kümmel**

  

- 8 Aepfel (Boskop oder Gravensteiner)**
- 4 dl Bouillon**
- 2 EL Crème fraiche**
- Kurkuma**
- 2dl Weisswein**
- Salz, Pfeffer**
- 2 dl Sauerrahm**
- Schnittlauch oder Kresse**

### **1. Randensuppe:**

Randen mit Kümmel in leicht gesalzenerm Wasser weichkochen, schälen und würfeln. Bouillon und Crème fraiche aufkochen und Randen dazugeben.

Suppe absieben, pürieren und nach Belieben mit Eigelb und Rahm binden.

### **2. Apfelsuppe:**

Aepfel schälen und entkernen. Mit Weisswein in Pfanne garkochen und pürieren. Bouillon und Crème fraiche aufkochen und das "Apfelmus" dazugeben. Würzen und mit Sauerrahm abschmecken und mit Kurkuma nach Belieben färben.

### **3. Anrichten:**

Zuerst die Randensuppe in die Teller geben. Anschliessend die Apfelsuppe in die Mitte der Randensuppe geben. Mit Messer oder Gabel "Sonne" zeichnen und nach Belieben mit Rahm und Schnittlauch oder Kresse garnieren.