

SENFRAHMSUPPE**Vorspeise für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.
 **Aufwand:** braucht etwas Zeit

Zutaten:

2 dl Weisswein trocken
 200 g Crème fraîche
 4 dl Apfelsaft naturtrüb
 5 dl Geflügelfond
 6-8 EL Feigensenf
 Salz, Pfeffer

Apfeltarte

2 Äpfel säuerlich
 2 EL Caa-Tay-Honig flüssig
 2 EL Zitronensaft
 2 TL Feigensenf
 200 g Blätterteig
 Mehl zum Auswallen

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Für die Tarte Backofen auf 220 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu 2 je 15 x 20 cm grossen Rechtecken auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Kühl stellen. Äpfel vierteln, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Teig mit Senf dünn bestreichen und mit Apfelscheiben belegen. Diese mit Honig bepinseln. Tarte in der Ofenmitte 10–15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
2 Wein, Apfelsaft, Fond und Senf aufkochen. Unter kräftigem Rühren ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren Crème fraîche begeben. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfeltartes in 8 Streifen schneiden und zur Senfrahmsuppe servieren.

[Sélection](#)

Veröffentlicht in Ausgabe 01/2007 auf Seite 59

Nährwerte

Kalorien: 2300 kj / 550 Kcal
Fett: 34 g

Eiweiss: 6 g
Kohlenhydrate: 47 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten


 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)