

QUITTEN-SUPPE

½	Zwiebel	fein schneiden
wenig	Bratbutter	in eine Chromstahlpfanne geben
300 g	Quitten	mit der Bürste waschen, dann schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden
150 g	Rüebli	waschen, schälen und in Stücke schneiden alles andämpfen
2 KL	Ingwer, gerieben	kurz mitdämpfen
9 dl	Bouillon	ablöschen zugedeckt ca. 50 Min. weich garen für die Garnitur einige Rüebli und Quittenstücke herausnehmen, beiseitestellen Suppe pürieren
1,5 dl	Rahm	
1 KL	Zucker	
wenig	Salz und Pfeffer	zufügen, Suppe aufkochen und abschmecken
	Garnitur	➤ Geschlagener Rahm, Rüebli- und Quittenscheibchen