

Aus der Erinnerung - Die Apfelsuppe

Zutaten

5 - 6 süss-saure Äpfel
1 - 1 1/2 L Wasser
2 Semmeln
1 Tasse Zucker
2 handvoll Rosinen
1 handvoll Mandelsplitter
1 Stangenzimt
1/2 Zitrone
1 Glas Weisswein

Die Zubereitung ist nachgedacht aus Imagination und Erinnerung.
Da die Zeit die Erinnerung verändert, ist das Gelingen des Kochexperiments vielleicht etwas ungewiss, jedoch äusserst versuchenswert und überraschend.

Die Semmeln in Scheiben schneiden und dann rösten.
Die Äpfel in Schnitze schneiden.

Geröstete Semmelscheiben mit Apfelschnitzen zusammen weichkochen, wahrscheinlich in den 1 1/2 l Zuckerwasser.
Dann mit einem Löffel durch ein Sieb drücken.
Nun, denke ich, kommt der Stangenzimt und die zwei handvoll Rosinen unter rühren dazu, und das Ganze wird nochmals aufgekocht.
Zitronensaft und Weisswein hineingiessen und rühren.

Wenn die Apfelsuppe serviert ist, mit gerösteten Mandelsplittern bestreuen.

Mein Vater kochte dieses Rezept hin und wieder und in meiner Erinnerung schmeckte diese Apfelsuppe einfach traumhaft!

Viel Spass beim Kochexperiment und bon appetit!