

# Sauerkraut-Mostert-Suppe

1 Zwiebel  
1 Apfel  
500 g Wein-Sauerkraut  
200 ml Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
800 ml Gemüsebrühe  
  
1 EL Knoblauch-Senf  
1 EL Bärlauch-Senf  
200 ml Sahne  
50 ml Weißwein

mit etwas Öl im Topf anschwitzen,  
zugeben und mit  
ablöschen.  
  
dazugeben, 30 Minuten kochen lassen. Lorbeerblatt herausnehmen, alles pürieren  
und durch ein Sieb passieren. Nochmals kurz aufkochen.  
  
zugeben und gut umrühren.

Eventuell beim Servieren Croutons darüberstreuen.

Variante: Vor dem Servieren Shrimps dazugeben.

Terhorst Gewürz- & Senfmühle e.K.  
Kapellenmoorstr. 3  
49779 Niederlangen  
Telefon 0 59 33 – 6 49 77 94  
info@terhorst-senf.de