



Süßes Apfel-Birnen-Süppchen

von Frank Reinhardt aus Reinhardt´s im Schloss Auerstedt

Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel
4 Birnen
400ml Apfelsaft
200ml Weißwein, Castello di Auerstedt
2 Teelöffel Obstblütenhonig
Honigessig,
einen Schuss Sahne
ZitronenThymian

Äpfel und Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen, klein schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Apfelsaft, Castello di Auerstedt, ein Spritzer Honigessig, 2 Teelöffel Obstblütenhonig und einen Schuss Sahne dazu geben und pürieren, kaltstellen. In Gläser abfüllen und mit einem Zweig Zitronen Thymian ausgarnieren.