

Gravensteiner Apfelsuppe mit Orangenfilets

- 600 g Gravensteiner Äpfel
- 0,5 dl Rotwein
- 1 dl Weisswein
- 4 dl Möhl Apfelsaft oder Bio-Süssmost
- 100 g Honig
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 2 Orangen, filetiert
- 8 Minzblätter
- Salz und Pfeffer

Einen Apfel mit kleinem Kugelausstecher ausstechen und in heissem Rotwein einlegen. Die restlichen Äpfel schälen, entkernen, mit Weisswein, Apfelsaft, Honig, Zimt und Nelken aufkochen und ca. 20 Min. ziehen lassen, anschliessend absieben. Mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken.

Die Orangenfilets und die Apfelkugeln in Tassen anrichten, mit Suppe begiessen und mit Minzblättern garnieren.