

# Gaumen Freude

## EINE HANDVOLL BODENSEE



### Holunder-Süppchen mit Apfelküchle

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Holunderbeeren (vom Wegesrand)  
50 g Zucker  
500 ml regionaler Apfelsaft  
evtl. ein Schuss Rotwein  
20 g Kartoffelstärke

#### Für die Apfelküchle:

1 Ei  
50 g Mehl  
etwas Milch  
1 Essl. Zucker  
1 Prise Salz  
Äpfel  
Puderzucker zum Bestäuben  
Fett zum Ausbacken

#### ZUBEREITUNG

Holunderbeeren waschen und mit einer Gabel von den Rispen zupfen. Zucker im Topf leicht karamellisieren, die Holunderbeeren dazugeben und mit der Flüssigkeit auffüllen. Weichkochen, pürieren und durch ein Sieb filtern, mit Stärke binden.

Aus dem Ei, dem Mehl und der Milch einen zähflüssigen Teig anrühren, je nach Beschaffenheit etwas Mehl oder Milch hinzugeben. Zucker und Salz unterrühren.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Äpfelringe durch den Backteig ziehen, in heißem Fett ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und zu der warmen Suppe servieren. Dazu passt Sahne, Vanilleeis oder Ähnliches.

**Anmerkung der Küche:** Der Holundersaft lässt sich zur Erntereife ab September in Saftflaschen einkochen und hält sich dann an einem kühlen, schattigen Ort mehrere Monate. Dazu kocht man den Holundersaft wie unter Punkt 1 beschrieben, allerdings ohne die Suppe zu binden und füllt diesen heiß in sterilisierte Flaschen oder Gläser ab.

#### Seehörnle Hotel & Gasthaus

Hörnliweg 14 | D-78343 Horn

Telefon +49 (0) 7735 97 77 00 | [www.seehoernle.de](http://www.seehoernle.de)



Konstanz-Bodensee-Hegau  
in der Vierländerregion

[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu)