

Quittensuppe mit Ingwer

- 1 Essl. Butter
- 1 kl. Zwiebel
- 0,5 kg Quitten
- 1 l Wasser
- 1 Essl. Gemüsebouillon
- Trocomare oder Salz, Pfeffer
- Ingwer gerieben oder Pulver
- ½ dl Crème fraiche

Quitten schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schneiden und in Butter andünsten.

Quitten begeben und mit Wasser und Gemüsebouillon ablöschen. Weichkochen und würzen.

Ingwer begeben und alles pürieren mit Mixer oder Passevite. Vor dem Servieren mit Crème fraiche verfeinern.

Rezept von Helene Guntelach, Gwatt Jg 1950

