

## Kalte Randensuppe

<i>Kategorie</i>	<i>Suppen</i>
<i>Geographisch</i>	<i>nördlich der Alpen</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>15 Minuten</i>

*Ein ungewöhnlicher, fruchtig-herber  
Menüauftritt ...*



### *Mise en place*

*3 gekochte Randen, möglichst vom Biobauern*

*4 Granny Smith  
Einige Spritzer Zitronensaft*

*80 g Zwiebel*

*5 dl Apfelsaft, am besten biologisch  
2 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch  
2 Mokkalöffel Milerb-Petersilie  
2 Mokkalöffel Milerb-Kerbel  
1 Mokkalöffel Milerb-Minze  
2 Esslöffel Zitronensaft  
2 Esslöffel bestes Olivenöl  
Salz  
Pfeffer*

### *Zubereitung*

*Schneiden Sie die Randen in grobe Würfel.*

*Die Äpfel waschen, schälen, rüsten und in grosse Stücke schneiden.  
Für die Garnitur eine Apfelhälfte fein würfeln und mit Zitronensaft  
beträufeln. Beiseite stellen.*

*schälen und vierteln.*

*Alles ausser die Garnitur im Mixer pürieren und im Kühlschrank 30  
Minuten durchziehen lassen.  
Mit den Apfelwürfeln bestreuen und anrichten.*