



# MOST- SUPPE MIT RIPPLI

## ZUTATEN

1 Zwiebel

1/3 Lauch in Ringe geschnitten

40 g Bratbutter

50 g Mehl

300 g Süssmost trüb

1200 g Wasser

3 Bouillonwürfel für je 0.5 Liter

Flüssigkeit

1 TL Kräutersalz

2 dl Vollrahm

1 grossen Apfel in Stücke schneiden

(5x5mm)

100 g Tilsiter rot, in Stücke geschnitten

(5x5mm)

600 g Rippli Nierstück

ein bisschen Schnittlauch für die

Dekoration

## ZUBEREITUNG

- Zwiebel halbiert in den Mixtopf geben und 5Sek/Stufe 5 zerkleinern.
- Geschnittenen Lauch und Bratbutter begeben. Alles zusammen 3 Min./120°C/linkslauf/Stufe 1.5 dünsten.
- 60 g Mehl dazuwiegen und mit 150 g Süssmost (Achtung nur die Hälfte, der oben beschriebenen Menge) und dem Wasser ablöschen. Die Bouillonwürfel begeben und alles 50 Minuten/Varoma/linkslauf/Stufe 1.5 kochen.
- Rippli in den Varoma geben und Varoma auf den Mixtopfdeckel legen.
- Restlicher Apfelsaft und Rahm beifügen und 20 Sek/Stufe2 vermengen.

### Variationen

Wer eine homogene Suppe möchte, kann die Suppe vor dem Punkt 5 noch absieben und wieder in den Mixtopf zurück leeren.

Genussmix.ch