



## Meerrettich-Apfelsuppe mit Rauchforellenklößchen

### Zutaten für 4 Personen

80 g Meerrettich fein gerieben  
4 EL Oliven- oder Rapsöl  
3 gehäufte EL Maismehl  
60 g feine Zwiebelwürfel  
80 g klein gewürfelte Karotten und Sellerie  
60 g Zucchiniwürfel  
80 g rote Apfelwürfel  
125 ml Milch  
450 ml Gemüsebrühe  
2 EL Schmand  
2 EL Schnittlauchröllchen  
Salz, Pfeffer

### Klößchen:

2 Rauchforellenfilets  
2 altbackene Brötchen, gewürfelt  
2 Eier (M)  
1 Zweig Dill fein geschnitten  
1 EL gehackte Petersilie  
2 EL Sauerrahm  
2 EL glasig angeschwitzte Zwiebeln  
Salz, Pfeffer

- Öl erhitzen, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Zucchini zugeben, kurz angehen lassen, Meerrettich hinzufügen, gut verrühren, mit Mehl bestäuben, vermengen und mit Milch und Gemüsebrühe aufgießen und ca. 5 – 6 Minuten köcheln lassen, bis eine dezent gebundene Suppe entstanden ist, Schmand einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Apfelwürfel zugeben und am Ofenrand auf dem Siedepunkt halten.
- In Würfel geschnittene Rauchforelle mit den Brötchen, Dill, Zwiebeln und Petersilie vermengen, Eier darüber schlagen, Sauerrahm zugeben, alles gut durcharbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, daraus kleine Klößchen formen. In heißer Brühe, stets auf dem Siedepunkt die Klößchen 8 – 10 Minuten garen. Suppe in Tellern anrichten, Klößchen einlegen und mit Schnittlauchröllchen verfeinern.

**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten**