

Matthias Platzeck
Ministerpräsident des Landes Brandenburg

Brandenburgische Tomaten-Apfel-Suppe à la Platzeck

Zutaten und Zubereitung (Mengenangaben für 4 Personen)

4 kg sonnengereifte Tomaten zusammen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen großen Topf geben. Hinzu kommen 3 Äpfel, geviertelt mit Schale. Weiter dazu gegeben werden 3 Zwiebeln mittlerer Größe und 6 Knoblauchzehen sowie je nach Geschmack verschiedene Kräuter wie Basilikum und Rosmarin.

Das Ganze wird etwa 1 1/2 Stunden lang gekocht, bis alles weich ist. Sodann wird die Masse durch ein Sieb passiert, abgeschmeckt und nochmals kurz eingekocht. Zur Verfeinerung werden nun ein Schuss Rotwein, Schlagsahne, Weißbrotbrösel und Petersilie hinzu geben. Wer möchte, kann die Suppe auch noch mit geraspeltem Hartkäse krönen.

22. November 2006

Quelle: Deutsches Suppen-Institut

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de