



Sellerie-Apfel-Suppe

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 400 g Sellerie
- 2 Äpfel, säuerlich
- 2 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 200 ml Apfelwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Zucker
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Für die Suppeneinlage einen halben Apfel entkernen (mit Schale!) und 100 g Sellerie schälen. Beides in feine Würfel schneiden und mit ca. 15 g Butter beiseite stellen.

Für die Suppe die Zwiebeln, den restlichen Sellerie und die Äpfel schälen und entkernen. Alles in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Sellerie- und Apfelwürfel mit in den Topf geben und kurz mitdünsten. Apfelwein und Gemüsebrühe einrühren und für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Sahne zugeben, alles fein pürieren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Selleriewürfel für die Suppeneinlage in Butter anschwitzen und abschließend die Apfelwürfel darin mit durchschwenken.

Guten Appetit!



PAUL RIEBECK
STIFTUNG