

Vorspeisen

Sellerie - Apfel - Cremesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 400 g Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 3 Äpfel (Boskop)
- 2 EL Butterschmalz
- 1 / 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- Salz, Pfeffer
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 - 3 EL Zitronensaft
- 100 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 80 g Saure Sahne
- 1 / 2 Bund Majoran
- Curry Mumbai

Zubereitung:

- Kartoffeln und Sellerie schälen, beides in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. 1 Apfel waschen, halbieren, von einer Hälfte das Kernhaus entfernen, das Fruchtfleisch ungeschält fein würfeln. 1 EL Butterschmalz erhitzen, 1 EL Zwiebelwürfel und die Apfelwürfel darin unter Rühren 2 - 3 Min. glasig andünsten. Mit 1 Prise Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.
- Übrige Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, das Fruchtfleisch würfeln und mit 2 EL Zitronensaft mischen. 1 EL Butterschmalz im Bratfett erhitzen, übrige Zwiebeln darin glasig dünsten, Kartoffeln, Sellerie und Äpfel zufügen. Kreuzkümmel, Brühe, Sahne und Milch zugeben, salzen, pfeffern. Majoran abbrausen, 4 Zweige beiseite legen, übrige Zweige mit Küchengarn zusammenbinden und in die Suppe geben. Zugedeckt aufkochen, bei kleiner Hitze in 15 - 20 Min. weich kochen.
- Majoran aus der Suppe nehme und diese fein pürieren. Die Suppe erhitzen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Curry Mumbai abschmecken. Saure Sahne in die Suppe rühren und mit Zwiebel-Äpfeln und Majoran garnieren.

Eindeutige ID: #1078

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:30