

Card

27.9.2020

# Creimige Sellerie-Äpfel Suppe

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel

3 rutschalige Äpfel (150g)

650g Sellerieknolle

30g Butter oder Margarine

1l Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

Salz, 1 Karotte

Pfeffer, 1 Kartoffel



1/2 l Öl zum Frittieren  
1 TL Olivenöl  
100g + 4 TL Schlagsahne  
2 EL Meerrettich ( Glas )  
50g Speckwürfel

Zubereitung:

Gemüse und Obst schälen  
und klein schneiden,  
In Butter Zwiebeln  
andünsten und anschließend  
alles andere Gemüse  
hinzugeben.

Die Zutaten schälen  
und würfeln



Zwiebeln und Äpfel  
andünsten



Das restliche Gemüse  
scharf anbraten für  
Röstaromen



Cara

Beiseite gelegten  
Sellerie in dünne  
Scheiben schneiden  
Mit Sahne ablöschen und  
mit Gemüsebrühe auf-  
gießen.

Jetzt 20 min. köcheln  
lassen.

Die Suppe pürieren.

Abschmecken!

Apfelwürfel und Speck-  
würfel glasig dünsten

Alle Zutaten in den  
Topf und gut Rühren!



Dann mit Sahne  
ablöschen und  
Gemüsebrühe  
aufgießen

20 Min köcheln lassen



④ Cara  
Sellerie in heißen Öl  
frittieren für 2-3 Min.  
Suppe im Teller anrichten,  
Apfel-, Speckwürfel  
und Selleriechips auf  
die Suppe geben!

Guten Appetit!!

Suppe pürieren

