Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Suppe von geröstetem Sellerie und Apfel

Zutaten:

Für 6-8 Personen:

- 500 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt
- 200 g Apfelwürfel, geschält und gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- Ca. 1 Liter Gemüse- oder Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 75 ml Weißwein
- 1-2 EL Butter
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- Etwas Muskatnuss
- 2 EL Meerrettich
- Zum Servieren: Schnittlauch, Kürbiskerne und etwas Kürbiskernöl

Zubereitung

Selleriewürfel in einem Topf mit 2 EL Öl rührend 4-5 Minuten anrösten, bis sie Farbe annehmen. Dann Zwiebel- und Apfelwürfel hinzugeben und kurz rührend anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und 2 Minuten einkochen. Anschließend mit dem Gemüse- oder Geflügelfond auffüllen und den Deckel aufsetzen. 20 Minuten weichkochen und anschließend fein mixen. Die Sahne und den Meerrettich hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Noch weitere 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf beiseite stellen und die kalte Butter einmixen. Eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer und Meerrettich nachwürzen.
Zum Anrichten die Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Schnittlauch, Kürbiskernöl und Kürbiskernen servieren.