



Apfel-Sellerie-Suppe (Johann Lafer)

Empfehlung: ROMANTIKER Riesling

Zutaten für 4 Personen:

300 g Sellerieknolle

1 Apfel, süß-säuerlich

30 g Butter

100 ml Apfelwein

500 ml Gemüsefond

200 ml Sahne

2 Stangen Staudensellerie

1 Apfel, süß-säuerlich

Kalahari Salz fein

Cayennepfeffer a. d. Gewürzmühle

Saft von 0,5 Zitrone

2 EL Olivenöl

1 EL Zucker

50 g Butter

Zweiten Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, dann zuerst in Scheiben und anschließend ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Selleriesuppe mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Kalahari Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken.

Staudensellerie- und Apfelstücke in dem heißen Olivenöl anbraten, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen.

Butter in die Suppe geben, schaumig aufmixen, in Tassen oder tiefe Teller verteilen und karamellisierten Staudensellerie und Apfel darauf geben.

Zubereitung:

Sellerie und Apfel schälen, in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen.

Mit dem Apfelwein ablöschen, Fond und Sahne auffüllen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise kochen lassen.

Staudensellerie putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Guten Appetit!