

Fruchtige Selleriesuppe

aus Deutschland

Die Teilnahme am 6. Suppenfest hat uns viel Freude bereitet. Im zurückliegenden Jahr haben wir eifrig nach neuen Suppenrezepten Ausschau gehalten. Die fruchtige Selleriesuppe haben wir aus mehreren Suppenrezepten zusammengestellt. Sie schmeckt und gefällt uns, weil man die Grundsuppe immer wieder mit neuen Toppings verändern kann.

Zutaten (für 4-6 Personen) :

- eine Knolle Sellerie
- eine Zwiebel
- eine Petersilienwurzel
- eine Pastinake
- 2 kleine säuerliche Äpfel
- 800ml Gemüsebrühe
- 200ml Apfel- oder Orangensaft
- 1-2EL Zitronensaft
- 1EL Butterschmalz
- 200ml Schlagsahne
- Pfeffer und Chili aus der Mühle
- für das Topping Früchte (z.B. Weintrauben, getrocknete Aprikosen, Dörripflaumen, gedünstete Apfel- oder Birnenspalten) oder geräucherten Lachs, Kochschinken

Sellerie, Äpfel, Petersilienwurzel, Pastinake, Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Petersilienwurzel, Pastinake, Zwiebel in Butterschmalz andünsten. Apfel- und Selleriewürfel kurz mitdünsten und mit Gemüsebrühe angießen.

Apfelsaft und Sahne hinzufügen.

Die Suppe fein pürieren; mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken.

Verschiedene Früchte auf kleine Spieße stecken und zur Suppe reichen.