

Sellerie – Birnen – Suppe mit karamellisierten Sellerie- und Birnenstückchen

Für 4 Personen

Für die Suppe:

400 g Knollensellerie
2 kleine Zwiebeln
3 große Birnen
Butter zum Anschwitzen
150 ml Sahne
50 ml Weißwein
2 Gläser Gemüsefond
Muskatnuss, Salz, schwarzer Pfeffer
evtl. Chili nach Wunsch



Gewürfelte Zwiebeln in Butter glasig dünsten, geschälte und klein geschnittenen Sellerie und Birnen dazugeben und anschwitzen, mit Wein ablöschen, mit Fond aufgießen. Alles weich kochen, pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen, dann ist es nicht so mächtig. Sahne dazu und mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Einlage:

100 g Sellerie
100 g Birne
30 g Zucker
20 g Butter
Salz aus der Mühle

Sellerie und Birne in Streifen schneiden und in der Butter andünsten, Zucker dazu zum Karamellisieren, salzen.

In die Teller verteilen und die Suppe angießen.

Dazu Baguette (kann man auch in Würfel schneiden und in Butter rösten)
und einen leichten Weißwein, z.B. einen Müller – Thurgau aus Franken



Guten Appetit wünscht euch Maja