

Sellerie-Apfelsuppe mit Speck

Zutaten für 4 Portionen:

650 g Sellerieknolle
3 rotschalige Äpfel, je etwa 150 g
1 Zwiebel
40 g Butter
1 Liter Gemüsebrühe, instant
1 Lorbeerblatt
Salz,
Pfeffer
Öl
100 g Schlagsahne
2 EL Meerrettich (Glas)
50 g Speckwürfel



Zubereitung :

Für die Sellerie - Apfelsuppe mit Speck die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 Äpfel schälen, achteln und entkernen. Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Ein paar dünne Selleriescheiben zur Seite legen.

Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel, die Äpfel- und Selleriestücke darin andünsten. Gemüsebrühe angießen und Lorbeerblatt zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ca. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Speckwürfel mit etwas Öl knusprig braten. Die restlichen Selleriescheiben ebenfalls goldbraun braten evtl. frittieren (ist aber ein zu großer Aufwand). Den restlichen Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Kurz in der Pfanne ebenfalls mit anbraten.

Nun aus der Sellerie-Apfelsuppe mit Speck das Lorbeerblatt entfernen. Die Suppe fein pürieren. Sahne und den Meerrettich aus dem Glas unterrühren und nochmals kräftig abschmecken. Die Sellerie-Apfelsuppe mit den Speckwürfeln, Apfelwürfeln und den gebratenen bzw. frittierten Selleriescheiben in Suppentellern anrichten. Das Süppchen können sie auch noch mit etwas geschlagener Sahne (sofern vorhanden) und gehackter Blatt Petersilie verzieren.

Tipp: Als kleines Abendessen reichen sie dazu doch geröstetes Roggenbrot oder Weißbrot