

## Riesling-Suppe mit Sellerie und Apfel

### Zutaten (für 3-4 Personen)

3 dl Riesling\_Sylvaner oder Riesling (oder ein anderer trockener, fruchtiger Weisswein)  
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt  
½ Knoblauchzehe  
50 g Sellerie, in kleine Würfel geschnitten  
1 kleinere, weich kochende Kartoffel (bsp. Agria), geschält und geviertelt  
50 g Apfel, geschält und in Würfel geschnitten  
1 kleines Lorbeerblatt  
4 ½ dl Gemüse-Bouillon  
2 dl Rahm  
etwas Bratbutter zum Andünsten  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in etwas Bratbutter andünsten, bzw. glasig werden lassen. Sellerie, Kartoffeln, Apfel und das Lorbeerblatt zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben und alles zusammen weiter andünsten. Mit Weisswein ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Wein auf zwei Drittel eingekocht ist.

Dann Bouillon und Rahm zugeben und so lange kochen, bis Sellerie und Kartoffeln weich sind. Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe im Mixer pürieren und anschliessend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Suppe vor dem Servieren nochmals mit einem Schwingbesen oder mit dem Stabmixer kräftig aufschlagen.