

Sellerie-Apfelsuppe mit Ingwer

Zutaten:

500 g Sellerie, geschält und in Würfel geschnitten
1-2 säuerliche Äpfel, bsp. Boskoop, geschält, entkernt in Schmitze geschnitten
20 g Ingwer, geschält und mit der Bircher-Raffel frisch geschabt
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
ca. 6 dl Gemüse-Bouillon
2 dl Rahm
wenig kalte Butter
Bratbutter zum Andünsten
Salz
frisch gemahlener weisser Pfeffer

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel mit dem frisch geschabten Ingwer in etwas Bratbutter auf kleinem Feuer anziehen lassen. Dann den Sellerie und die Apfelschnitze dazugeben und ein paar Minuten zusammen andünsten. Mit der Gemüse-Bouillon ablöschen und mit einem Deckel zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen bis die Sellerie-Würfel weich sind.

Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Wer die Suppe ganz fein mag, streicht sie anschliessend noch durch ein feines Sieb.

Die Suppe mit der Hälfte des Rahms verfeinern und nach Belieben ein paar Stücklein kalte Butter unterrühren. Dann die Suppe mit Salz und frisch gemahlenem weissem Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.

Pro Teller einen Löffel halbgeschlagenen Rahm auf die Suppe geben.
