

Sellerie-Kartoffel-Apfelsuppe

Zeit

40 min Zubereitung

Zutaten

- 400g Sellerie
- 400g Kartoffeln
- 300g Äpfel
- 50g Zucker (fein)
- 150ml Sahne (30%) oder ungesüßte vegane Sahne
- 300ml Gemüsebrühe
- 500 ml Wasser
- 80g Butter
- Drei Möhren
- Zwei Zwiebeln
- Eine Zitrone
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss
- Etwas Petersilie
- Honig oder Agavendicksaft nach belieben

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und den Sellerie sowie die Möhren und die Zwiebel von der Schale befreien. Anschließend wird das Gemüse in kleine Stücke geschnitten.
2. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser mit einer halben Zitrone einlegen. Die andere Hälfte für später aufsparen.
3. Die Sellerie- und die Kartoffel- sowie Zwiebel- und Möhrenstücke in einen Topf geben und mit Brühe und Wasser bedecken. Es sollte über dem Gemüse etwas ein Fingerbreit Flüssigkeit liegen.
4. Den Topf zum Kochen bringen und für ca. 15-20min das Gemüse gar kochen. Anschließend von der Flamme nehmen und mit einem Handmixer pürieren (Wenn die Flüssigkeit zu dickflüssig ist, kann etwas Wasser dazu gegeben werden).
5. Anschließend wird die Sahne hinzu gegeben und mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät eingearbeitet.
6. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Honig abschmecken sowie die Petersilie hacken und dazu geben.
7. Den Zucker sowie den Saft der halben Zitrone in einem Topf zum Schmelzen bringen, dann die Äpfel und die Butter hinzugeben. Anschließend 1-2 Minuten mit dem Zucker karamellisieren lassen, von Herd nehmen und vor dem servieren in die Suppe geben.

