Sellerie-Süssmostsuppe

Zum kräftigen Sellerie passt Apfelsaft ausgezeichnet. Am besten ist natürlich frischer, trüber Apfelsaft frisch von der Presse. Aber ausserhalb der Süssmostsaison kann man getrost auf einen klaren Saft ausweichen. Er sollte aber gut und kräftig sein. Apfelschörle ist da weniger geeignet. Damit die Suppe etwas bindet wird eine Kartoffel mitgekocht. Nebst dem Apfelsaft wird die Suppe mit kräftiger Gemüsebouillon gekocht, damit auch die salzige Würze nicht zu kurz kommt. Trotz seines Names bringt der Süssmost recht viel Säure mit, was als Getränk erfrischen wirkt, macht sich der Suppe eher störend bemerkbar. Mit 2-3 Prisen Zucker lässt sich die Säure gut austarieren.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

250g	Sellerie
100g	Kartoffel
30g	Zwiebel
2dl	Süssmost
1dl	Wasser
3dl	kräftige Gemüsebouillon
2-3	Prisen Zucker
	Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken. Sellerie und Kartoffel schälen und zu Würfeln schneiden.

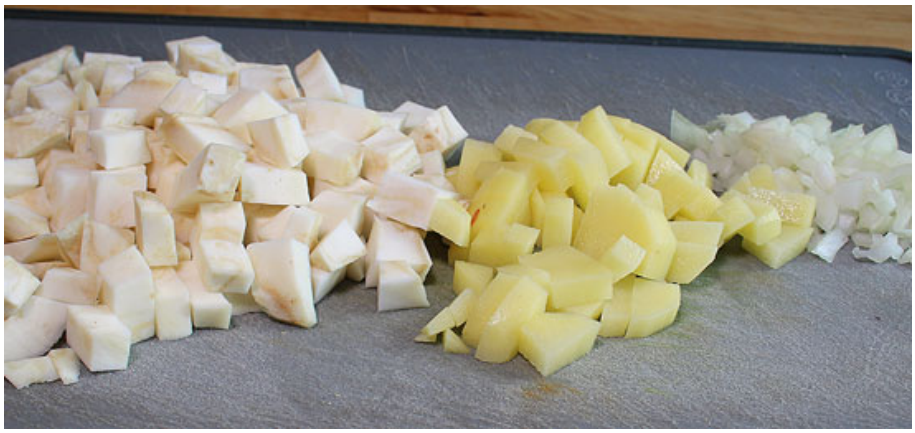
Zwiebel in Bratbutter andünsten bis sie ganz leicht braun wird. Sellerie und Kartoffel zugeben und 2-3 Minuten unter stetigem Wenden mitdünsten. Süssmost und Wasser dazugiessen und zugedeckt köcheln lassen bis der Sellerie weich ist (30-40 Minuten).

Suppe in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Püriert man die Suppe direkt in der Pfanne, so läuft man Gefahr, den ganzen Herd zu verspritzen.

Suppe zurück in die Pfanne geben, Bouillon dazugiessen und aufkochen. Mit wenig Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss mit Zucker abschmecken.

Suppe vor dem Anrichten nochmals kräftig durchrühren.

Angerichtete Suppe mit mit Croûtons und Petersilie garnieren.



0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
3/4
1/2
1/4

Croutons anrösten