

Aufgetischt

Montag, 16. Mai 2016

Birnen-Zeller-Suppe



Zutaten für 4 Personen

400g Zeller,
200g Erdäpfel,
1 Zwiebel,
3 Knoblauchzehen,
5 Birnen,
Birnsaft,
Schlagobers,
Salz & Pfeffer,
Suppenwürze,
Sonnenblumenöl
Mixstab

Zubereitung

Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Dann den Zwiebel in Öl glasig dünsten, danach den Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten.

Währenddessen Zeller und Erdäpfel schälen, grob würfeln und in den Topf geben. Mit Wasser aufgießen, bis das Gemüse gerade so bedeckt ist und zum Kochen bringen. Inzwischen die Birnen schälen, entkernen, würfeln und zum Gemüse geben.

Wenn alles schön weich gekocht ist, die Suppenwürze hinzufügen und mit dem Mixstab alles glatt pürieren, währenddessen immer wieder ein wenig Birnsaft und Wasser hinzufügen, je nach gewünschter Konsistenz und Intensität der Birne (zwischendurch kosten erlaubt).

Zum Schluss mit einem Schuss Schlagobers, Salz und Pfeffer abschmecken.