

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Apfel-Sellerie-Suppe

Zutaten

(4 Personen)

- 300g Sellerie gewürfelt
- 150g Apfel entkernt, geschält und gewürfelt
- 150g Zwiebel fein geschnitten
- 100g Butter
- 250 ml Weißwein
- 400 ml Apfelsaft (200ml für Ansatz, 200 ml zum späteren abschmecken)
- 1 L Gemüfefond
- 500 ml Obers
- Salz, Pfeffer Muskat
- 4 Lorbeerblätter

Zubereitung

Sellerie, Apfel und Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und komplett einreduzieren. Mit Gemüfefond und Obers auffüllen, Lorbeerblätter begeben und auf etwa die Hälfte der Flüssigkeitsmenge reduzieren. Lorbeerblätter entfernen, fein mixen und passieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Apfelsaft finishen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Lorbeerblätter entfernen und vor dem Servieren luftig aufschäumen.