

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

Fotocredit: Simeon Baker



Sellerie-Birnen Suppe

Köchin: Magdalena Schwarz

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 250 g mehliges Kartoffeln
- 500 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1l Birnen Saft
- 150 ml Sahne
- 600 ml Rindsuppe
- 100 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Butter zum Anschwitzen

Für die Garnitur

- Kräuter Pesto

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst eine Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Den Sellerie und die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, in den Topf dazugeben und leicht anrösten.

2. Nun das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen. Sobald dieser verdampft ist mit Rindsuppe aufgießen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und anschließend den Birnensaft und die Sahne begeben.

Tipp: Falls die Suppe zu dickflüssig ist, kann sie mit etwas Wasser gestreckt werden.

3. Zum Schluss die cremige Sellerie-Birnen Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit Kräuter Pesto garnieren und servieren.