

Sellerie-Kartoffelsuppe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

2	kleine Zwiebeln
200 g	Kartoffeln (mehligkochend)
400 g	Knollensellerie
3 EL	Butter
450 ml	Gemüsebrühe (angerührt)
250 ml	Vollmilch
100 ml	Sahne
1	säuerlicher Apfel
	Meersalz
	frisch gemahlener Pfeffer
	frisch gemahlene Muskatnuss
4 EL	Schmand
4	Stängel frischen Thymian (alternativ getrockneter Thymian)

Tipp!
Croutons aus
geröstetem
Pumpernickel
schmecken sehr
gut dazu.

So wird's gemacht:

1. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, 1/3 beiseite legen.
Kartoffeln, Knollensellerie schälen, klein würfeln.
Die Zwiebelwürfel in 2 EL Butter glasig anschwitzen.
Kartoffel-, Selleriewürfel zugeben, alles unter Rühren andünsten.
Die angerührte Gemüsebrühe, Milch und Sahne zugießen, aufkochen lassen,
mit schräg aufgelegtem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit Apfel vierteln, entkernen, klein schneiden.
In der restlichen Butter (1 EL) mit den übrigen Zwiebelwürfeln kurz andünsten,
mit Meersalz und Pfeffer würzen.
3. Die Suppe cremig pürieren, Mit Meersalz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss kräftig
abschmecken. Die Selleriesuppe auf Teller verteilen, mit je 1 EL Schmand,
gebratenen Apfelwürfeln, Thymian garniert servieren.