

Sellerie-Apfel-Süppchen

Zutaten: (für 8 Personen)

300 g Knollensellerie mit Grün

1 kleine Zwiebel

1 Stück Ingwer

2 Schalotten (2 cm)

2 EL Butter

2 TL Currypulver (mild)

½ TL gemahlene Kurkuma

600 ml Hühnerbrühe

Salz

Pfeffer

50 g Weißbrot vom Vortag

300 g rotschalige, säuerliche Äpfel (z.B. Braeburn)

3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Sellerie schälen, waschen, klein würfeln. Etwas zartes Selleriegrün beiseite legen. Zwiebel abziehen, Ingwer schälen, beides fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin andünsten, ohne braun werden zu lassen. Selleriewürfel zufügen, 2 Minuten mitdünsten. Curry und Kurkuma überstreuen, kurz anrösten. Brühe angießen. Salzen, pfeffern und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.

Weißbrot in Wasser einweichen, Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Aus einer Apfelhälfte 8 Spalten schneiden, in 2 EL Zitronensaft wenden und beiseite stellen. Restliche Apfelhälften schälen und klein würfeln.

Brot gut ausdrücken, mit den Apfelwürfeln in die Suppe geben, noch 5 Minuten sanft kochen lassen. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Wieder erhitzen, mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft abschmecken.

Apfelspalten trockentupfen. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Apfelspalten darin von beiden Seiten hellbraun braten. Suppe in Gläser oder Tassen füllen. Je eine Apfelspalte hineinlegen, mit Selleriegrün garnieren.

Dünne Selleriescheiben im Ofen bei 80 Grad trocknen lassen, bis die Ränder goldgelb werden. Dazureichen.