



Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen

Äpfel, Sellerie und Baumnüsse kann man das ganze Jahr kaufen, dennoch ist es vor allem eine gute Herbstsuppe. Die fruchtige Säure des Apfels zusammen mit dem erdigen, leicht scharfen Geschmack des Selleries macht die Suppe kräftig und elegant zugleich. Mit gehackten Baumnüssen schmeckt sie besonders gut.

Zutaten (2-3 Teller)

150g	Apfel (Boskoop)
120g	Sellerie
3dl	Gemüsebouillon
1dl	Vollrahm
1/4Tl	Zimt
2	Prisen Zucker
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
5-6	halbe Baumnuskerne
10g	Tafelbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken, Sellerie rüsten und würfeln. Den ungeschälten Apfel würfeln. 1 kleines Stück Apfel beiseite legen.

Butter leicht aufschäumen lassen, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Apfel und Sellerie zugeben und 5 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu aufmischen. Mit Bouillon auffüllen, bis Apfel und Sellerie knapp bedeckt sind. Köcheln lassen bis der Sellerie weich ist (ca. 30 Minuten).

In ein hohes Gefäß gießen und mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei ev. etwas Wasser zugeben, damit der Brei schön fein wird.

Suppe in die Pfanne zurückgiessen und so viel Bouillon zugiessen bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Sie sollte cremig bis leicht dickflüssig sein. Rahm und Zimt zugeben, mit Pfeffer, Muskatnuss und Zucker abschmecken. Ev. etwas nachsalzen. Nur noch kurz leicht köcheln lassen.

Baumnusskerne grob hacken, Apfel mit dem Gemüsehobel zu dünnen Scheiben schneiden.

Suppe anrichten und mit dem gehobelten Apfel und den gehackten Baumnüssen garnieren.





