

Selleriecremesuppe mit glasierten Äpfeln

Mengenangabe für 6 Personen

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|-------|--------------------------------|--|
| 300 g | Sellerie | fertig geputzt und in kleine Würfel geschnitten |
| 1 | kleine Zwiebel | Kleingeschnittene Zwiebel in Butter andünsten, dann Sellerie zugeben und ebenfalls etwas mitdünsten. |
| 30 g | Butter | |
| 25 g | Mehl | Das Gemüse mit dem Mehl bestäuben. |
| 1 ¼ l | Wasser | Das Ganze mit kaltem Wasser aufgießen und leise köcheln lassen bis der Sellerie gar ist. Dauer ca. 20 -30 Min. |
| | Salz, Pfeffer, Zitronensaft | Mit Gewürzen und Sahne (Menge nach Geschmack) abschmecken. Die Suppe nun fein pürieren. |
| etwas | Sahne | |
| 1 EL | Butter | Butter im Topf schmelzen, dann Zucker zugeben. Zum Schluss den in Scheiben geschnittenen Apfel zugeben und weich dünsten lassen. Die Apfelscheiben über die fertige Suppe geben und mit Petersilie servieren. |
| 1 EL | Zucker | |
| ½ | Apfel | |

Wir wünschen
gutes Gelingen!

