

## **Sellerie-Apfelsuppe mit Ingwer**

(Rezept für 4 Personen)

500 g Sellerie

1-2 säuerliche Äpfel, bsp. Boskoop, geschält, entkernt in Schnitze geschnitten

20 g Ingwer, geschält und mit der Bircher-Raffel frisch geschabt

1 mittlere Zwiebel

6 dl Gemüse-Bouillon

1,5 dl Rahm

1,5 dl Milch

wenig kalte Butter

Bratbutter zum Andünsten

Salz, Muskat und frisch gemahlener weisser Pfeffer

Zwiebel fein würfeln und mit dem Ingwer bei mittlerer Hitze in einem hohen Topf für wenige Minuten in etwas Butter dünsten. Sellerie und Apfel schälen, putzen und würfeln. Ein Viertel Apfel beiseitestellen. Apfel- und Selleriewürfel mit den Zwiebeln weitere 2 bis 3 Minuten dünsten. Anschliessend mit Gemüsebrühe, Milch und Sahne aufgiessen und bei reduzierter Hitze halb zugedeckt für 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Wer die Suppe ganz fein mag, streicht sie anschliessend noch durch ein feines Sieb. Sollte die Suppe zu fest sein, einfach noch etwas Gemüsebrühe hinzugeben. Das übrige Viertel des Apfels in der restlichen Butter anbraten, bis es goldgelb wird. Suppe in Teller geben, mit gebratenen Apfelstücken dekorieren und servieren.