

Sellerie - Suppe

Zutaten:

400 g Knollensellerie
400 g Kartoffeln
1 Möhre
1 sauren Apfel
2 EL Schnittlauch
100 g gekochter Schinken
1 EL Zitronensaft
900 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Currypulver, Olivenöl

Zubereitung:

- Sellerie, Möhre und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden.
- Alle Stückchen in wenig Öl andünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Aufkochen und 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Suppe pürieren.
- Wein zugießen.
- Mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken.
- Schinken sehr klein schneiden.
- Apfel und Schnittlauch in kleine Stücke schneiden.
- Schnittlauch, Apfel und Schinken zur Suppe geben.
- Suppe noch einmal aufkochen lassen.
- Evtl. mit einem Klecks Sahne servieren.