Cremige Sellerie Apfel Suppe

für ca. 4 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel
3 rotschalige Äpfel (à ca. 150 g)
650 g Sellerieknolle
30 g Butter oder Margarine
1 l Gemüsebrühe (Glas oder Instant)
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
1/2 l Öl zum Frittieren
1 TL Olivenöl
100 g + 4 TL Schlagsahne
2 EL Meerrettich (Glas)
50 g Speckwürfel

Zubereitung:

Zwiebel schälen und würfeln. Äpfel, bis auf 1/2 schälen, und Kerngehäuse entfernen. Sellerie schälen und waschen. Ca. 50 g Sellerie beiseitelegen. Äpfel und übrigen Sellerie in kleine Stücke schneiden.

Fett schmelzen. Äpfel, Selleriestücke und Zwiebel darin andünsten. Gemüsebrühe und Lorbeer zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 20 Minuten kochen lassen. Beiseite gelegten Sellerie in hauchdünne Scheiben schneiden.

Im heißen Öl 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen, salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Olivenöl in einer kleinen, beschichteten Pfanne erhitzen. Speck darin knusprig auslassen. Aus dem übrigen 1/2 Apfel das Kerngehäuse herausschneiden, Apfel in Würfel schneiden.

Apfelwürfel zum Speck geben und glasig dünsten. Lorbeer aus der Suppe entfernen, Suppe pürieren. 100 g Schlagsahne und Meerrettich unterrühren, nochmals abschmecken. Suppe in Schüsseln anrichten. Jeweils 1 Teelöffel Sahne in die Suppe geben und schlieren förmig verrühren.

Mit Selleriechips, Apfel- und Speckwürfeln bestreuen. Dazu schmeckt Krustenbrot.