

Apfel-Selleriesuppe mit geräuchertem Hirschschenken

ca. 10 - 12 Portionen

Zutaten:

- eine Sellerieknolle mit einem Gewicht von ca. 800g
- 3 bis 4 Äpfel (Gala Royal)
- 1 Zwiebel
- etwas Butter
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 2 Liter leichte Rinds- oder Hühnersuppe
- 0,5 Liter Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zimt

zum Anrichten:

- Scheiben vom geräucherten Hirschschenken

Zubereitung:

Sellerieknolle sauber schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, spalten und das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebel fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Den Sellerie dazu geben und mit der Suppe und dem Zitronensaft auffüllen. Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Den Rahm und die Äpfel zugeben und erneut 5 Minuten köcheln lassen bis alles weich gekocht ist. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zimt abschmecken. Mit einem Mixstab oder Küchenmixer ganz fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die fertige Suppe in Suppenteller anrichten und mit dünnen Scheiben vom Hirschschenken belegen.



www.groebenhof.at