

Selleriecremesuppe mit Maronengeröstl

542

Typ: Suppe

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Die Suppe ist Standard, aber die Maronengeröstl sind eine sehr gute Idee!
Gehackte Petersilie könnte für die Optik nicht schaden! Knoblauch fehlt.

Zutaten: Für 6 Portionen

600 Gramm Knollensellerie
400 g Kartoffeln
2-3 Stangen Staudensellerie (300 g)
1 Zwiebel
2 ½ EL Butter
750 mL Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe) Salz
frisch gemahlener Pfeffer
350 Gramm Schlagsahne
200 Milliliter Cidre (Apfelwein; oder Apfelsaft)
80 Gramm Maronen (vakuumverpackt)
1 EL Zucker

Rezept: Knollensellerie und Kartoffel schälen und würfeln. Staudensellerie putzen, eventuell entfädeln, abspülen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebelwürfel in 1,5 EL heißer Butter glasig dünsten. Beide Selleriesorten und Kartoffelwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Brühe zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen. Schlagsahne und Cidre zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb gießen.

Maronen grob hacken. 1 EL Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen. Maronen zugeben und leicht bräunen (karamellisieren). Zum Essen die karamellisierten Maronen über die Suppe streuen.