

Sellerie-Birnensuppe

by Andreas - Sonntag, September 10, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/sellerie-birnensuppe/>



Knollensellerie und Birnen sind ein Kombination, die vielleicht ein wenig ungewöhnlich anmutet. Beide harmonieren aber wunderbar miteinander und ergeben eine wirklich feine Suppe.

½ Sellerieknolle

2 Birnen

2 Schalotten

20 gr. Butter

120 ml Weißwein

1 L Gemüsebrühe

100 ml Sahne

1 EL heller Balsamicoessig

2 EL gehacktes Selleriegrün

Pfeffer

Salz

Die fein gehackten Schalotten in einem großen Topf in der Butter andünsten. Die geschälten und gewürfelten Birnen und die geschälte und gewürfelte Sellerieknolle dazugeben. Bei kleiner Flamme anbraten. Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann die Suppe pürieren, die Sahne und den Balsamicoessig dazu gießen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz erwärmen. In Suppentassen verteilen und mit dem Selleriegrün bestreuen.

Weitere Empfehlungen:

Madriдер Knoblauchsuppe mit Paprikawurst

Diese kräftige spanische Suppe bekommt durch die gebratene Paprikawurst und die Knoblauchzehen ...

Chinakohlsuppe mit Hühnerfleisch

Diese Suppe ist einfach herzustellen. Ich habe Hühnerschenkelfleisch genommen. Hähnchenbrustfi...

Ungarische Gulaschsuppe

Gulasch das traditionelle Gericht der ungarischen Rinderhirten schmeckt besonders gut, wenn man ...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station