



Apfel-Sellerie-Suppe mit Räucherforelle

Wenn es draußen ungemütlich wird, ist es Zeit für wärmende Suppen. Der pikante, erdige Geschmack von Sellerie, die milde Säure des Apfels und das Räucherforellen Topping harmonieren in dieser cremigen Suppe außerordentlich gut.

Anleitung

1. Die Kartoffeln, die Äpfel und die Sellerieknolle gründlich waschen, schälen und würfelig schneiden.
2. Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit Butter anschwitzen.
3. Die Äpfel zugeben, mit braunem Zucker bestreuen und anrösten bis der Zucker karamellisiert.
4. Nun die Äpfel mit Weißwein ablöschen.
5. Das Gemüse zugeben und mit Schlagobers und Gemüsesuppe aufgießen.
6. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis das Gemüse weich gegart ist.
7. Die Suppe mit einem Handmixer fein pürieren.
8. Mit frischer Petersilie garnieren und mit Räucherforelle servieren.

Dieses Rezept eignet sich bei Glutenunverträglichkeit.

Benötigte Zutaten

2	Äpfel
1/2	Sellerieknolle
3	Kartoffeln
1	Zwiebel
50 g	Bio Premium Teebutter
2 EL	brauner Zucker
125 ml	Weißwein
1 Becher	Bio Premium Schlagobers
700 ml	Gemüsesuppe
	Salz, Pfeffer
	Petersilie
1	Räucherforellenfilet



Ein Rezept von
topfen.nockerl

SalzburgMilch

