



# Cremige Sellerie-Apfel-Zimtsuppe

🕒 45–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Sellerie und Zwiebel in Würfel schneiden. Beides in einem Topf in Butter anschwitzen, mit Weißwein aufgießen und ein bisschen einkochen lassen.
- 2 Mit Zimt bestreuen und mit Apfelsaft sowie Obers aufgießen. So lange kochen lassen bis der Sellerie sehr weich ist.
- 3 Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.
- 4 Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

**TIPP:** Garniere die Suppe mit grünem Kräuteröl und frittierten Selleriestiften als besonderes Topping.

## Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 1 Stk.  | Sellerieknolle, geschält |
| 750 ml  | Apfelsaft, naturtrüb     |
| 250 ml  | Obers                    |
| 1 Stk.  | Zwiebel, geschält        |
| 125 ml  | Weißwein                 |
| 1 TL    | ♦ Zimt gemahlen          |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob  |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz ganz   |
| 1       | Bund Petersilie, frisch  |

