Cremige Sellerie-Apfel-Zimtsuppe

45–60 Min

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

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.