



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 Schlagobers 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 für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Sellerieknolle, geschält
750 ml	Apfelsaft, naturtrüb
250 ml	Schlagobers
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

