



Sellerie-Maronisuppe mit Anis-Gebäck

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Maroni mit einer Gabel zerdrücken.
- 2 Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Die Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
- 4 Maroni zugeben, mit der Suppe aufgießen und kochen, bis der Sellerie weich ist.
- 5 Obers und Fenchel unterrühren und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Abschließend mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- 6 Backofen auf 190° C vorheizen. Den Blätterteig ausrollen, in 1,5 cm breite Streifen schneiden oder mit Keksförmchen ausstechen.
- 7 Anschließend auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Anis bestreuen.
- 8 Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C für 12 Minuten backen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Zwiebel
300 g	Maroni
1 Stk.	Sellerie, Knolle
125 ml	Weißwein
750 ml	Gemüsesuppe, klar
500 ml	Obers
3 EL	Butter
1 TL	♦ Fenchel ganz
1 Prise	♦ Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für das Anis-Gebäck

1 Stk.	Blätterteigrolle
1 Stk.	Ei
1 EL	♦ Anis ganz

