

Sellerie-Maronisuppe mit Anis-Gebäck

40–50 Min

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

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 Keksformen 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.