

Sellerie - Birnen - Suppe

Zutaten für 4 Portionen

400 g	Knollensellerie
2	Birnen
1	Zwiebel
½ Bund	Petersilie
2 EL	Butter
500 ml	Hühnerbrühe
100 ml	Schlagsahne
1 Schuss	Weißwein
30g	Walnüsse
	Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), Muskatnuss, Zimt

Zubereitung

1. Zwiebel und Knollensellerie schälen und grob würfeln. Birnen schälen, Strunk und Kerne entfernen und ebenfalls grob würfeln.
2. Die Butter in einem Töpfchen erhitzen, Zwiebelwürfel darin sanft glasig andünsten. Dann Knollensellerie und Birnen hinzugeben, kurz mitrösten.
3. Nun mit Brühe aufgießen. Mit einem Schuss Weißwein und Muskatnuss verfeinern und 20 Minuten sanft köcheln lassen.
4. Die Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit etwas Zimt bestreuen. Bei Seite stellen. Petersilie hacken.
5. Die Schlagsahne zur Suppe geben und die Suppe mit einem Stabmixer gut durchpürieren. Die Suppe nochmals ganz kurz aufkochen lassen, dann mit Salz abschmecken.
6. Auf Tellern anrichten und mit Petersilie, Walnüssen und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.