



# BIRNEN-SELLERIE-SUPPE

für 4 Personen

zubereiten: ca. 20 Minuten

kochen: ca. 30 Minuten

Suppe

1 Zwiebel, fein gehackt  
300 g Knollensellerie, in  
kleinen Stücken  
1–2 mehligkochende  
Kartoffeln (ca. 200 g), in  
kleinen Stücken  
1 EL Butter  
300 g weiche Birnen,  
geschält, in Stücken  
1 dl Weisswein  
1 Liter Gemüsebouillon  
Muskat  
Salz, Pfeffer

Croûtons

60 g Brot vom Vortag, fein  
geschnitten  
50 g Speck, in feinen Streifen  
2 Zweiglein Rosmarin, grob  
geschnitten  
Salz, Pfeffer  
  
2 EL Kerne und/oder Nüsse,  
evtl. gehackt und geröstet

2 dl Rahm, flaumig geschlagen

1 Suppe: Zwiebel, Sellerie und Kartoffeln in der warmen Butter ca. 5 Min. andämpfen. Birnen kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln. Bouillon dazugiessen, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. weich köcheln. Suppe pürieren. Kurz vor dem Servieren den Schlagrahm darunterziehen.

2 Croûtons: Brot und Speck in einer Bratpfanne knusprig rösten. Rosmarin daruntermischen, kurz weiterrösten, würzen.

3 Fertigstellen: Suppe anrichten, Croûtons, Kerne und/oder Nüsse darauf verteilen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:  
[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

