



Sellerie - Apfel Süppchen mit Käse Croutons

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Bodenständig, einfach, überraschend lecker

Zutaten

- 600 g Knollemsellerie in groben Stücken
- 3/4 l Rindfleisch - oder Hühnerbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße, säuerlicher Apfel, grob gewürfelt
- 1 El Butter
- 2 El Mehl
- 125 ml Creme fraiche
- 125 ml Sahne
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ein Hauch gemahlener Chili
- Für die Käse Croutons:
 - 2 - 3 dünne Scheiben Toastbrot ohne Rinde
 - 30 g - 40 g geriebener Käse: Parmesan, Bergkäse, Gouda, oder auch Pizza Käse, mit etwas Rosenpaprika gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Für die Einlage: 3 dünne Scheiben Knollemsellerie in kleine Würfel schneiden ebenso 1 geschälten, entkernten Apfel.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die groben Zwiebeln - Apfel - und Selleriewürfel in 1 El Butter, 1 - 2 min. anschwitzen und 1 El Mehl darüber geben, verrühren.

Schritt4

Mit der Brühe, Sahne und Creme fraiche aufgießen und ca. 20 min. leise köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb passieren.

Schritt5

Wieder aufs Feuer setzen und die Sellerie - Apfelwürfelchen dazu geben, aufkochen, ev. noch etwas Brühe oder Milch nach gießen.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch gemahlenem Chili und Zitronensaft abschmecken.

Schritt7

Die Käse Croutons:

Schritt8

In der Zwischenzeit den geriebenen Käse mit etwas Rosenpaprika mischen und auf dünnem Toastbrot verteilen.

Schritt9

Unter den Heizschlangen / Grillfunktion des Backofens überkrusten; danach in mundgerechte Quadrate schneiden oder auch ausstechen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren, Käsecroutons obenauf geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sellerie-afel-sueppchen-mit-kaese-cROUTONS/>