Rezept

Selleriecremesuppe mit Gorgonzola und Birnen

Ein Rezept von Selleriecremesuppe mit Gorgonzola und Birnen, am 27.04.2024

Zutaten

600 g	Knollensellerie
1	große Zwiebel
100 ml	Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
1/4 l	¼ l Milch
	Salz
150 g	Gorgonzola
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 EL	Zucker
1	kleine mehligkochende Kartoffel
4 EL	Butter
400 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sahne
	Pfeffer
1	rundliche dicke Birne
1 EL	Honig
1-2 EL	Birnenbrand (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Sellerie und Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. In einem Suppentopf 2 EL Butter zerlassen, darin die Zwiebel andünsten. Sellerie und Kartoffel dazugeben und unter Rühren ca. 3 Min. mitdünsten. Wein, Brühe, Milch und Sahne unterrühren, salzen und pfeffern. Alles zugedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis der Sellerie gar ist.

2. Inzwischen den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Die Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenviertel jeweils längs in 3 dünne Spalten schneiden und in 1 EL Zitronensaft wenden. Übrige Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Birnen darin ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze braten, dann Honig und Zucker dazugeben, ca. 3 Min. weiterbraten. Zum Schluss eventuell Birnengeist einrühren und unter Rühren verdampfen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Die Hälfte des Gorgonzolas in die Suppe geben und unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Zitronensaft abschmecken, mit dem Stabmixer cremig pürieren. Die Suppe auf Teller verteilen und jeweils 3 Birnenspalten und ein paar Gorgonzolawürfel daraufgeben.