

Rezept

Sellerie-Apfel-Suppe mit Entenbrust

Ein Rezept von Sellerie-Apfel-Suppe mit Entenbrust, am 03.06.2025

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL frische Zitronenthymianblättchen	200 g Knollensellerie
300 g säuerliche Äpfel	2 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein	1/2 l Gemüsebrühe
200 g Sahne	Salz
Pfeffer	12 dünne Scheiben geräucherte Entenbrust
6 getrocknete Apfelringe	Zitronenthymian zur Dekoration
6 Schaschlikspieße	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zitronenthymian waschen, trocken tupfen und fein hacken. Sellerie und Äpfel schälen, Äpfel entkernen und alles würfeln.
- 2.** Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Apfel dazugeben und 2 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen, 1 Min. einkochen lassen. Brühe, Sahne und Zitronenthymian hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab gründlich pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Auf die Schaschlikspieße jeweils 1 Entenbrust-Scheibe, 1 Apfelring und 1 Entenbrust-Scheibe stecken. Die Suppe in die Gläser füllen, die Spießchen darüberlegen und mit Zitronenthymian dekorieren.