

Rezept

Sellerie-Birnenschaum-Suppe mit Geflügellebern

Ein Rezept von Sellerie-Birnenschaum-Suppe mit Geflügellebern, am 28.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	400 g Knollensellerie
1 Birne	30 g Butterschmalz
50 ml Weißwein	500 ml kräftige Geflügelbrühe
200 g Sahne	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
150 g Geflügellebern	50 g Butter
1 reife Birne zum Garnieren	1/2 Zitrone
einige Kerbelblätter zum Bestreuen (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Birne schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln.
2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Sellerie und Birne darin 2-3 Min. andünsten. Mit Wein ablöschen, die Brühe dazugießen, aufkochen und alles zugedeckt in ca. 20 Min. weich garen.
3. Die Sahne dazugeben und aufkochen, die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warm halten.
4. Die Geflügellebern putzen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Lebern darin auf beiden Seiten jeweils ca. 1 Min. anbraten. Die Lebern aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und warm halten.
5. Die übrige Birne schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Die Birnenwürfel mit Zitronensaft beträufeln und auf Teller verteilen. Die Suppe darüberschöpfen.
6. Die Geflügellebern in Scheiben schneiden und in die Tellermitte geben. Nach Belieben einige Kerbelblätter abrausen und trocken schütteln. Die Suppe damit garnieren.