

Rezept

Steirische Mostschaumsuppe

Ein Rezept von Steirische Mostschaumsuppe, am 20.04.2024

Zutaten

1 Knoblauchzehe	3 Schalotten
100 g Butter	300 ml Apfelmost
1/2 l Geflügelbrühe	200 g Sahne
100 g Crème fraîche	2 Stangen Staudensellerie
1 säuerlicher Apfel	Zucker
Salz	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Knoblauch und Schalotten schälen, klein würfeln und zusammen in 20 g zerlassener Butter anschwitzen. Mit Most ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Brühe, Sahne und Crème fraîche unterrühren und etwa 20 Minuten leise kochen lassen.
2. Staudensellerie waschen, putzen, abfädeln und schräg in dünne Scheiben schneiden. Sellerieblätter zum Garnieren beiseitelegen. Apfel waschen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. In Spalten und dann in Scheiben schneiden. Sellerie- und Apfelscheiben in 20 g zerlassener Butter 1-2 Minuten braten. Mit 1 EL Zucker bestreuen, Sellerie und Apfel unter Wenden karamellisieren.
3. Suppe durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Restliche Butter zur Suppe geben, mit dem Mixstab aufmixen und in tiefe Teller verteilen. Karamellierte Sellerie- und Apfelstücke daraufgeben. Mit Selleriegrün garnieren.