

## Sellerie-Apfel-Suppe mit Baumnüssen

### Zutaten für vier Personen:

1 Schalotte gehackt, Butter zum Andünsten  
100g Apfel und 100g Knollensellerie, gerüstet, in kleine Würfel geschnitten  
4 dl Gemüse- oder Hühnerboullion, 1/2 dl Rahm,  
1 Spritzer Zitronensaft, etwas Zitronen- oder Orangenschale  
Rohrzucker, Currypulver, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, mildes Paprikapulver  
2 EL Baumnüsse, leicht geröstet und grob gehackt

### Zubereitung:

F In einem heissen Topf  
E 1 EL Butter erwärmen  
E gehackte Schalotte in der Butter andünsten  
E die Selleriewürfel begeben und mitdünsten  
M 2 bis 3 Prisen Currypulver begeben  
W und 1 Prise Salz untermischen  
H dann die Apfelwürfel dazugeben und mitdünsten  
F nacheinander 2 Prisen Rosenpaprika  
E und 2 Prisen Rohrohrzucker untermischen  
M würzen mit Pfeffer und wenig Muskatnuss  
W mit der Boullion ablöschen

Bei kleiner Hitze, köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.  
Alles leicht auskühlen lassen und dann pürieren.

W Je nach Konsistenz der Suppe noch ein wenig Bouillon zufügen  
und nochmals erhitzen, bis knapp vor dem Kochpunkt  
H 1 Spritzer Zitronensaft unterrühren  
F ein wenig Orangen- oder Zitronenschale beifügen  
E den Rahm zugeben

Vor dem Servieren mit den Baumnüssen bestreuen und evt. mit 2-3 sehr  
dünn geschnittenen Apfelschnitzen garnieren

