

# REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick  
Skylounge*

## *Apfel-Selleriecremesuppe*



Original  
*Augenblick  
Skylounge*  
Rezept

### ZUTATEN

300 g Sellerieknolle  
2 Äpfel  
30 g Butter  
100 ml Weißwein, halb trocken  
500 ml Gemüsefond  
200 ml Sahne  
2 Stangen Staudensellerie  
Salz  
Pfeffer  
Saft von 1 Limette  
2 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
50 g Butter

### ZUBEREITUNG

#### *Schritt 1*

Sellerie und Apfel schälen, in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen.  
Mit dem Weißwein ablöschen, Fond und Sahne hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

#### *Schritt 2*

Staudensellerie putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, dann zuerst in Scheiben und anschließend ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

#### *Schritt 3*

Die Selleriesuppe mit einem Pürierstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Cayennepfeffer und Limettensaft abschmecken.

#### *Schritt 4*

Staudensellerie- und Apfelstücke in dem heißen Olivenöl anbraten, mit Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen.

#### *Schritt 5*

Butter in die Suppe geben, aufmixen, in tiefe Teller geben und karamellisierten Staudensellerie und Apfel darauf geben.

*Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge*