



Sellerie-Marroni Súppli

von Bettina Breiter

Für 4 Personen, Vorbereitungszeit: 20 Minuten, Garzeit: 30 Minuten

Zutaten:

½ Zwiebel
1 EL Butter
600 g Sellerie
7 dl Gemüsebouillon
2 dl Milch
200 g Marroni
3 Äpfel

Salz
Pfeffer

Garnitur:

Marroni
Apfel
Kräuter



Zubereitung:

1. Zwiebel fein hacken und mit etwas Butter in der Pfanne andämpfen. Klein gewürfelter Sellerie dazu geben und mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
2. $\frac{3}{4}$ der Marroni fein hacken sowie 2 Äpfel. Beides für die letzten 10 Minuten mitkochen.
3. Rahm dazu geben und Suppe pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Anrichten mit den restlichen Marroni sowie einigen Apfelschnitzen. Wenn gewünscht noch etwas Rahm steif schlagen und dazu geben.

