

Hier ist ein Rezept für eine leckere Birnen-Sellerie-Suppe für 12 Personen. Es ist einfach zuzubereiten und wunderbar cremig!

Zutaten:

- **1 kg Knollensellerie**, geschält und in Würfel geschnitten
 - **4 Birnen**, reif, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten
 - **2 Zwiebeln**, geschält und fein gewürfelt
 - **3 EL Butter** oder Pflanzenöl
 - **2 Liter Gemüsebrühe**
 - **400 ml Sahne** (oder pflanzliche Alternative)
 - **1 TL Zitronensaft**
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
 - **1 Prise Muskatnuss**
 - **12 Scheiben Baguette** (optional, für die Beilage)
 - Frische Kräuter wie **Petersilie** oder **Schnittlauch** zur Garnitur
 - 200g Walnüsse für das Topping
-

Zubereitung:

1. **Vorbereitung:**
Sellerie, Birnen und Zwiebeln vorbereiten (schälen, würfeln).
 2. **Anbraten:**
In einem großen Topf die Butter oder das Öl erhitzen. Zwiebeln darin glasig anschwitzen, dann die Selleriewürfel hinzufügen und kurz anbraten.
 3. **Birnen hinzufügen:**
Die Birnenstücke dazugeben und alles für weitere 2-3 Minuten leicht karamellisieren lassen.
 4. **Ablöschen:**
Mit der Gemüsebrühe aufgießen, sodass alles bedeckt ist. Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.
 5. **Pürieren:**
Die Suppe mit einem Stabmixer glatt pürieren. Wenn sie zu dick ist, etwas Wasser oder Brühe hinzufügen.
 6. **Verfeinern:**
Die Sahne unterrühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.
 7. **Servieren:**
Die Suppe heiß in Schalen füllen, mit frischen Kräutern garnieren und optional mit gerösteten Walnüssen servieren.
-

Tipp:

Für ein besonderes Aroma kann man die Birnen vor dem Kochen leicht in Butter und Zucker karamellisieren. Ein **Topping** aus gerösteten Walnüssen oder Croutons passt ebenfalls hervorragend dazu.

Guten Appetit! 🍏