

Sellerie-Birnen-Schaumsuppe mit Maronen und Speck

Sellerie-Birnen-Schaumsuppe mit Maronen und Speck

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 35min.

Menu: [18.11.2015](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Zutaten

Sellerie-Birnen-Suppe

1	Stück	Zwiebel
30	g	Butterfett
2	Stück	Birne, feste Sorte
500	g	Sellerie, Knolle
600	ml	Brühe
40	ml	Weißwein
300	ml	Sahne
	etwas	Mondamin
	etwas	Muskat
	etwas	Salz und Pfeffer

Einlagen

12	Stück	Maronen
50	g	Speck, durchwachsen, geräuchert

Garnitur

50	g	Sahne, geschlagen
	etwas	Estragon, frisch

Zubereitung

Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Die Zwiebel schälen und in Würfelchen schneiden. Butterfett erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Birnen von Schalen und Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden.

Den Sellerie schälen und klein schneiden, dann mitsamt den Birnen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann mit Brühe und Weißwein ablöschen und weich kochen lassen. Mit Sahne aufgießen, danach nochmals aufkochen und mit dem Mixstab fein pürieren.

