

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, 03.09.2024****Apfel-Kartoffel-Suppe mit Lorbeer****Für 4 Personen****Zutaten**

400 g Knollensellerie
2 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
2 Zwiebeln
4 Äpfel, z. B. Boskop
1 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 L Apfelsaft oder Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
etwas Zucker
100 ml Balsamessig, hell

Zubereitung

1. Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln putzen, schälen, abbrausen und trocknen. Alles klein schneiden. Äpfel, abbrausen und trocknen.
2. Äpfel abbrausen, trocknen, vierteln und entkernen. 1 Apfelhälfte in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, abdecken und beiseite stellen.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig andünsten. Kartoffeln, Sellerie und Apfel zugeben und ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Apfelsaft oder Gemüsebrühe und 1 Lorbeerblatt unterrühren und ca. 15 Minuten garen.
5. Inzwischen die Apfelspalten mit Essig, etwas Zucker und dem übrigen Lorbeerblatt aufkochen.
6. Temperatur herunterschalten und die Apfelspalten darin bis zum Servieren marinieren.
7. Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen. Die Suppe kurz pürieren (nach Belieben durch ein Sieb geben), zurück in den Topf geben, erneut erhitzen und abschmecken.
8. Apfelspalten aus dem Sud heben und etwas abtropfen lassen.
9. Suppe mit Apfelspalten anrichten und servieren.