



**Sauerländisches
Selleriesüppchen**
mit gerösteten Brotwürfeln
und Meinerzhagener
Maronen

Für 4-6 Portionen
brauchen Sie



- ⇒ 150 g Zwiebeln
- ⇒ 450 g Knollensellerie
- ⇒ 40 g Butter
- ⇒ 2 TL mittelscharfer Senf
- ⇒ ½ Tl Kurkuma
- ⇒ 500 ml Milch
- ⇒ 400 ml Gemüsefond
- ⇒ Salz
- ⇒ 200 ml Sahne
- ⇒ 1 Pinchen Apfelsaft
- ⇒ 4 Scheiben Toastbrot,
- ⇒ 2 Zweige frischer Thymian oder Majoran
- ⇒ 80 g Maronen (gegart, vakuumverpackt)
oder ½ Chicorée
- ⇒ ¼ Bund Schnittlauch

Für die Suppe schäle und würfele ich Zwiebeln und Knollensellerie fein, erst dünste ich die Zwiebel 2 Minuten bei mittlerer Hitze in der zerlassenen Butter, dann kommt der Sellerie dazu, weitere zwei Minuten dünste ich, dann füge ich Senf und Kurkuma hinzu, fülle mit Milch und Fond auf und lasse das Süppchen 20 Minuten offen köcheln. Dann würze ich mit Salz, füge die Sahne hinzu, den Apfelsaft, lasse kurz aufkochen, dann püriere ich alles fein mit dem Schneidstab und schütte die Suppe durch ein Sieb. Später schmecke ich mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone fein ab.

Für die Croutons entrinde ich das Brot, würfele es und lege es auf ein geöltes Backblech, bestreue es mit Salz und fein gehacktem Thymian, wende alles in ein wenig Olivenöl und übergrille es im Backofen.

Die Maronen brate ich in Butter an, salze und pfeffere sie und bestreue sie mit Schnittlauch... Gibt es keine Maronen auf dem Markt, kann ich auch gut angebratenen Chicorée nehmen. Die Suppe serviere ich in Suppentellern, die Maronen und die Croutons kommen in die Mitte, ein wenig Schnittlauch darüber, fertig! Guten Appetit,

Ihr Viktor.

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.

THEATERKANTINE