MARONEN-SEKT-SÜPPCHEN

MIT SELLERIESTROH UND MISSIO-SCHOKO-GUPFERL-KRÜMEL

(für 6 Personen)

Zutaten

- 400 g Maronen (vorgekocht)
- 500 g Sellerie geschält
- 75 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 150 ml Riesling-Sekt oder Wein
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, evtl. ein Spritzer Zitronensaft, Chilli
- Öl zum Frittieren der Selleriestreifen

Zubereitung

1. Sellerie schälen, 100 g in feine Streifen schneiden, den Rest in Würfel. Frühlingszwiebel waschen und grob schneiden, Knoblauch schälen und hacken.
2. Butter heiß werden lassen und darin Selleriewürfel, Zwiebel, Knoblauch und Maronen anschwitzen. Mit Gemüsebrühe, Sekt und Sahne aufgießen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Selleriestreifen in einem kleinen Topf im Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitestellen.
4. Crème fraîche zur Suppe geben und mit einem Pürierstab durchmixen. Evtl. durch ein Haarsieb passieren.
5. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronensaft abschmecken.
6. Suppe anrichten und mit dem frittierten Selleriestroh sowie den Missio-Schoko-Gupferl-Krümeln garnieren.

Foto: Missio

www.missio.at