

Feine Sellerie-Suppe

für 2 Personen

1 kleine Sellerieknolle
½ Apfel
1 EL Ghee
1 rote Chilischote
¼ TL gemörserte Muskatnuß
2 Sternanis - ganz
Salz
etwas Zitronensaft

- die Sellerieknolle schälen, in Würfeln schneiden
- die halbe Apfel schälen, ebenfalls in Würfelchen schneiden
- die Chilischote längst halbieren, Kerne und Trennwände herausnehmen (die bringen die Schärfe!), das Fleisch in Würfelchen schneiden
- Ghee in einem Topf erhitzen
- Chilischote und Sternanis 1 min. und rühren rösten, danach Muskatnuß hinzufügen und kurz rösten
- Flamme reduzieren
- Sellerie und Apfel hinzufügen, mit ½ L heißes Wasser bedecken, salzen, umrühren
- mit geschlossenem Deckel ca. 20 min. kochen, bis die Selleriestücke gar sind
- mit dem Pürierstab cremig pürieren, nach Bedarf etwas kochendes Wasser hinzufügen
- mit Salz und einige Tropfen Zitronensaft abschmecken