

# Rahmsuppe von Staudensellerie

und karamellisierten Äpfeln aus dem Alten Land



Zur Artikelliste \*

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40110

Zutaten für 10 Personen:

## Bandnudeln

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Margarine TGQ	728393	100 g
	Zwiebelwürfel TK oder frisch	584623	200 g
	Staudensellerie frisch	358277	400 g
Bio	Kartoffeln geschält	887359	200 g
	Apfelsaft	711630	1 L
	Trinkwasser		1 L
	Gemüsekraftboullion	104784	50 g
Bio	Apfel	624760	300 g
	Zucker	1564	200 g
	Schlagsahne TGE	336611	200 ml
	Salz	78863	nach Bedarf
	Pfeffer	836432	nach Bedarf
	Muskat	817523	nach Bedarf

## Zubereitung:

1. Staudensellerie putzen und klein schneiden.
2. Zwiebeln, Sellerie und klein geschnittene Kartoffeln in Fett glasig etwas andünsten .
3. Mit Brühe und 2/3 des Apfelsafts auffüllen.
4. Köcheln lassen, bis alles weich ist, abschmecken und mit dem Mixer alles fein mixen.
5. Die Sahne dazugeben.
6. Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden.
7. Äpfel in wenig Butter anschwitzen.
8. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen, mit dem restlichen Apfelsaft ablöschen und einkochen lassen.
9. Karamell-Äpfel in die Suppe geben.

\* Nur national verfügbare Artikel.