

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Pfifferlingen und marinierten Cranberries

Zutaten

für 4 Personen

50 g	getrocknete Cranberries
1 EL	Aceto Balsamico
2 TL	Honig
2–3	Schalotten, gehackt
·	Olivenöl
300 g	festkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
300 g	Sellerie, geschält und gewürfelt
750 g	Gemüsebrühe
200 g	Pfifferlinge
·	Salz
·	Pfeffer aus der Mühle
150 g	fettreduzierte pflanzliche Sahne
2 EL	Amaretto
·	Muskatnuss, gerieben
·	Rosmarin

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Zubereitung

1. Die Cranberries in warmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen, abtropfen lassen und dann mit Aceto Balsamico und Honig für 30 Minuten marinieren.
2. Schalotten in einem großen Topf mit wenig Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln, Sellerie und Brühe dazugeben und 20 Minuten kochen.
3. Pilze säubern, je nach Größe halbieren oder vierteln und in wenig Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Suppe pürieren. Sahne und Amaretto zugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Kartoffel-Sellerie-Suppe mit marinierten Cranberries und Pfifferlingen servieren, mit Rosmarinnadeln dekorieren.

Tipp

Anstelle von Pfifferlingen können Sie auch Steinpilze, andere heimische Waldpilze oder Champignons verwenden.

