

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 13.12.2022**

**Vorspeise: Sellerie-Orangen-Cremesuppe mit Brezelcroutons**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Suppe**

- 1 Sellerieknolle, ca. 600 g
- 1 Kartoffel, mittelgroß, mehligkochend
- 1 Zwiebel, groß
- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 2 EL Orangeat, ca. (nach Belieben)
- 200 ml Weißwein, alternativ alkoholfreier Wein oder Brühe
- 0,5 TL Kurkuma
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 g Sahne
- 2 Orangen
- etwas Salz
- etwas Cayennepfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

**Für die Brezel-Croutons**

- 1 Brezel, vom Vortag
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Honig
- 1 EL Balsamessig, hell
- 1 EL Olivenöl
- etwas Pfeffer
- etwas Salz, optional



**Zubereitung**

1. **Für die Suppe** Sellerie und Kartoffel schälen, abbrausen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten Sellerie und Kartoffeln zugeben. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen.
3. Orangeat unterrühren. Mit Weißwein ablöschen. Dann mit Brühe auffüllen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis Kartoffel und Sellerie weich sind.
4. Sahne unterrühren und kurz mitköcheln lassen.
5. **Inzwischen die Brezel** in kleine Stücke schneiden.
6. Senf, Honig, Essig, Öl, Pfeffer und evtl. etwas Salz verrühren. Mit den Brezeln mischen.
7. Brezelcroutons auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf der mittleren Schiene bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 7 Minuten knusprig backen, dabei ab und zu wenden.
8. **Orangensaft unter die Suppe** rühren und pürieren (falls die Suppe zu dickflüssig ist, noch Brühe oder Wasser unterrühren). Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
9. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Brezel-Croutons aus dem Ofen nehmen.
10. Suppe vor dem Servieren schaumig mixen. Mit Schnittlauch und Croutons anrichten und servieren.

**Tipp:** Die Brezelcroutons am besten gleich in größerer Menge zubereiten, denn sie passen wunderbar als Snack zum Aperitif.