



REZEPT DER WOCHE

STANGENSELLERIE SUPPE

Zutaten

300g Stangensellerie mit Grün
125g Crème fraîche
3/5 l Gemüsebrühe
30g Butter
100g Kartoffeln, mehligkochend
100g Schalotten
Prise Salz & Pfeffer
0,5 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Zubereitung

Zuerst den Sellerie säubern, die groben Fäden mit einem Messer entfernen und die Blätter abschneiden und beiseitelegen. Danach die Stangen und Blätter gründlich waschen.

Die Selleriestangen in etwa 1 cm große Stücke schneiden und die Blätter in feine Streifen zerkleinern.

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln, ebenso die Schalotten schälen und grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten, Kartoffeln und Selleriestücke darin unter Rühren etwa 5 Minuten anbraten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, alles kurz für 1 Minute aufkochen und anschließend bei niedriger Hitze etwa 25 Minuten simmern lassen. Danach die Crème fraîche einrühren und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

Nochmals für etwa 1 Minute aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In vorgewärmte Teller füllen, mit den fein geschnittenen Sellerieblättern garnieren und sofort servieren.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com