



Selleriesuppe mit Schnittsellerie



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g Butter
50 g Schalotten
500 g Sellerie, geschält und gewürfelt
0,1 l Weißwein
5 cl weißer Portwein
1 l Hühnersuppe
0,4 l Schlagobers
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG DER SELLERIESUPPE

Die Schalotten in der Butter farblos anschwitzen, den Sellerie begeben, mit dem Weißwein ablöschen, kurz verkochen lassen, mit Suppe und Schlagobers auffüllen. Weichkochen, den Portwein und Zitronensaft begeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mixen und passieren.

Mit frischem Schnittsellerie und eventuell ein paar Tropfen Trüffelöl servieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

