

Sellerie- Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

10 g getrocknete Spitzmorcheln
500 g Knollensellerie
500 g Kartoffeln
1-2 EL Butter oder Margarine
Salz, weißer Pfeffer
800 ml Gemüsebrühe (Instand)
150 g Stangensellerie
200 g Schlagsahne
geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Morcheln ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Einweichwasser durch ein feines Sieb gießen und die Morcheln darin ca. 10 Minuten garen.

Knollensellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. 4 Esslöffel Kartoffelwürfel, mit Wasser bedeckt, beiseite stellen. Rest Kartoffeln und Sellerie ca. 3 Minuten im heißen Fett andünsten. Würzen, mit Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Stangensellerie in feine Scheiben schneiden, mit zurückbehaltenen Kartoffelwürfeln in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Suppe pürieren. 125 g Sahne zufügen, nochmals kurz durchmischen.

Restliche Sahne leicht anschlagen. Suppe Portionsweise mit je 1 Esslöffel Kartoffelwürfeln, etwas Stangensellerie und 1 Esslöffel Sahne anrichten.

„Gutes gelingen und guten Appetit“