

Selleriecremesuppe

Zutaten

200g Sellerie
30g Zwiebel Gelb
40g Teebutter
40g Weizenmehl universal
1000ml Kalbsfond
Speisesalz
Muskatnuss
50ml Schlagobers
10ml Zitronensaft



Zubereitung

Sellerie und Zwiebel schälen und fein schneiden, in der Butter anschwitzen mit Mehl stauben und mit Fond aufgießen.

Teilwürzen, wenn der Sellerie weich ist fein mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Nochmals abschmecken und mit Butterflocken und Obers montieren, die Suppe mit gerösteten Vollkorncroutons, evtl mit Selleriestroh, Schlagobershaube und Petersilie anrichten.

Beilage: Salzerdäpfel, Semmelknödel oder Teigwaren.

Wir wünschen Guten Appetit.

Ein Rezept aus der Folge „Gastgewerbefachschule der Wirtschaftskammer, Wien 1“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/gastgewerbefachschule-der-wirtschaftskammer-wien/>

Mit freundlicher Unterstützung

