

SELLERIE-SUPPE MIT CROUTONS

Zutaten 4 Portionen:

600 g Sellerie
300 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
650 ml Gemüsebrühe oder Fond
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Croutons:

50 g Brot ohne Rinde, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, klein gehackt..
Petersilie, gehackt und Öl

Zubereitung:

Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl und Butter glasig dünsten. Dann die Kartoffeln und Selleriestückchen dazugeben. Alles unter gelegentlichem Umrühren andünsten.

Mit dem Wein ablöschen und so lange reduzieren lassen, bis die Hälfte der ursprünglichen Menge erreicht ist. Mit Gemüsebrühe aufgießen und für 25 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Wenn alles weich ist, mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Sahne aufgießen. Dann abschmecken.

Für die Croutons die Brotwürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten und kurz vor Ende den Knoblauch hinzu geben (ca. 30 Sekunden mit braten). Abkühlen lassen und dann Petersilie untermischen und alles über die Suppe streuen.