

Winterliche Staudenselleriesuppe



Zutaten:

350g Staudensellerie, 150g Kartoffeln, 1 Zwiebel (klein), 1 El Öl, 20g Butter, 500ml Gemüsebrühe, 100 ml Vermouth (trocken; oder Weißwein), 25g Walnuskerne, 100ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

350 g Staudensellerie putzen, die zarten Blätter in kaltes Wasser legen. Stangen quer in 1 cm breite Stücke schneiden. 150 g Kartoffeln schälen und 1 cm groß würfeln. 1 kleine Zwiebel fein würfeln.

1 El Öl und 20 g Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Sellerie und Kartoffeln kurz mitbraten. 500 ml Gemüsebrühe und 100 ml trockenen Vermouth (oder Weißwein) zugeben, zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze 20 Min. kochen lassen.

25 g Walnuskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten, gelegentlich wenden. Beiseitestellen. Selleriegrün trocknen und grob schneiden.

100 ml Schlagsahne in die Suppe geben. Mit dem Schneidstab fein pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Nüssen und Selleriegrün bestreut anrichten.

Gutes Gelingen 😊