Diener

Die Küche

Rahmsüppchen vom Knollensellerie mit Backgemüse

https://www.diener.cc/rezepte/rahmsueppchen-vom-knollensellerie-mit-backgemuese/

1 große Sellerieknolle (geschält und klein geschnitten)
50 g weiße Zwiebel (fein geschnitten)
etwas Butter
150 ml Weißwein
750 ml klare Gemüsebrühe (Würfel)
150 ml Schlagobers

Sellerie und Zwiebel in Butter farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Suppe und Obers aufgießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer, etwas Zitronensaft würzen und ca. 20 Min. köcheln. Suppe pürieren, nochmals aufkochen, vor dem Servieren ev. nochmals aufmixen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc