Selleriesuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Menu: 19.11.2014

Creation: Markus Gautschi

- 1 EL Butter
 - 2 Schalotten, in Stücken
- 250 g Sellerie, in Stücken
 - 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
 - 1 dl trockener weisser Vermouth (Noilly Prat)
 - 4dl Gemüsebouillon
- 100g Ziegenfrischkäse (Chavroux)

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 dl Rahm einige Safranfäden

- 1 Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Sellerie ca. 5 Min. andämpfen. Zitronenschale beigeben, Vermouth dazugiessen, fast vollständig einkochen.
- **2** Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Käse beigeben, Suppe pürieren, würzen.
- **3** Rahm mit den Safranfäden knapp steif schlagen. Die Hälfte unter die Suppe rühren, diese in vorgewärmte Suppenteller verteilen. Restlichen Safranrahm darauf verteilen.

Tipp: Statt Safranfäden Curry verwenden.

Lässt sich vorhereiten: Suppe ca. 1 Tag im Voraus ohne Safranrahm zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiss werden lassen, Safranrahm zubereiten.

Portion: 207 kcal, F 19 g, Kh 3 g, E 5 g