

Selleriesuppe mit Williams

Selleriesuppe mit Williams

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 45 Min.

Menu: [20.3.2019](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Zutaten für 4 Personen:

350 g Sellerie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Öl zum Braten
1,2 l Gemüsebouillon
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
0,5 dl Williams
1 Birne
Salz
Pfeffer
4 EL Crème fraîche
1 Zweig Dill

Zubereitung:

Sellerie in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Sellerie, Zwiebel und Knoblauch im Öl dünsten. Bouillon dazugießen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Zitronenschale, -saft und Williams zur Suppe geben.
Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Birne in kleine Stücke schneiden. Zur Suppe geben und diese nochmals kurz aufkochen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Crème fraîche verfeinern. Dill darüber zupfen.