

Kartoffel-Sellerie-Suppe

Die Kartoffel-Sellerie-Suppe ist eine samtige Cremesuppe mit feinem, würzigen Aroma. Ob als Vorspeise oder leichtes Mittagessen - dieses einfache Rezept gelingt garantiert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

150 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
150 g	Knollensellerie
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Rapsöl
500 ml	Gemüsefond (aus dem Glas)
200 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Sellerie-Suppe** zuerst den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen, gründlich waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und fein würfeln.
2. Das Rapsöl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, [Kartoffeln](#) und Sellerie darin etwa drei Minuten glasig andünsten, damit sich die Aromen optimal entfalten können. Anschließend mit Gemüsefond und Schlagobers ablöschen. Die Suppe einmal aufkochen lassen und danach bei mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Nun die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren, nochmals kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Tipp