Selleriecremesuppe

Die Selleriecremesuppe ist sehr schmackhaft und schmeckt nicht nur zur kalten Jahreszeit. Mit diesem Rezept wird die Suppe in wenigen Schritten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Sellerie (ca. 500 gramm)
1 l	Rindsuppe
0.5 Becher	Sauerrahm
2 Stk.	Knoblauchzehen gepresst
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl
1 Stk.	Zitrone (Saft)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Selleriecremesuppe** zuerst die Sellerie Knolle in kleine Würfel schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Dadurch wird der Sellerie nicht braun. Die geschälten Zwiebeln klein schneiden und im Speiseöl glasig dünsten. Die Sellerie Würfeln und den gepressten Knoblauch hinzufügen und kurz rösten.

2. Mit der Rindsuppe aufgießen und bei kleiner Hitze zirka 15 Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss den Sauerrahm hinzugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Selleriecremesuppe eventuell mit frischen Gartenkräutern garnieren und servieren.

Tipp

Alternativ kannst du für die Selleriecremesuppe anstelle von Sauerrahm auch Schlagobers verwenden.