

# Selleriesuppe

Die vegetarische Selleriesuppe ist eine wärmende Gemüsesuppe besonders für die kältere Jahreszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Stk.	Knollensellerie
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroße)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Pflanzenöl
750 ml	Gemüsefond
125 ml	Sauerrahm
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die Knollensellerie und Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Sellerie-Stücke mit etwas Zitronensaft beträufeln. Zwiebel und Knoblauchzehe fein zerhacken. Das Pflanzenöl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebel glasig anschwitzen, [Sellerie](#), Karotte und Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Gemüsefond aufgießen, aufkochen lassen und die **Selleriesuppe** bei niedriger Hitze zirka 20 Minuten weich garen lassen.
2. Abschließend den Sauerrahm zugeben und die Suppe mit einem Stabmixer cremig mixen, mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp

Die Selleriesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Croutons oder Kräutern garnieren und servieren.