

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. Karotte
1 Stk. Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk. Knoblauchzehe
1 EL Pflanzenöl
750 ml Gemüsefond
125 ml Sauerrahm
Salz und Pfeffer

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.