

# 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.