# Zitronencremesuppe

Die Zitronencremesuppe überzeugt mit einer herrlich samtigen Textur, einer erfrischenden Säure und einer feinen Gemüsebasis. Ein ideales Vorspeisen-Rezept an warmen Tagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zitrone |
| 1 Stk. | Kartoffel (mittelgroße) |
| 2 Stk. | Stangensellerie |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 20 g | Butter |
| 750 ml | Gemüsebrühe |
| 100 ml | Weißwein (trocken) |
| 200 ml | Sauerrahm |
| | Salz und Pfeffer |
| Nach Belieben | frische Kräuter |

## Zubereitung

1. Für die sommerliche **Zitronencremesuppe** den Stangensellerie putzen, Fäden abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, grob würfeln. In einem Topf die Butter schmelzen und das vorbereitete Gemüse darin bei mittlerer Hitze zirka 5 Minuten anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Trockenen Weißwein und Gemüsebrühe dazugießen. Die Suppe zugedeckt 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

2. Nun den Sauerrahm einrühren und die Suppe mit einem Stabmixer cremig pürieren. Den Zitronensaft hinzufügen und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

3. Die feine Zitronencremesuppe in Suppenteller oder Schalen füllen, mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

## Tipp

Die Zitronencremesuppe nach Wunsch mit Brot oder Croûtons servieren.