

4-6 Pax

## Sellerieschaumsuppe

Zutaten

400 g	Sellerie geschält und in kleine Würfel geschnitten
½	Zwiebel Brunoise
1	gehackte Knoblauchzehe
125 ml	Weißwein
1 l	Gemüsefond
125 ml	Schlagobers
60 g	Butter

Weiteres:

Öl  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

## Arbeitsbeschreibung

1. Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen.
2. Mit dem Weißwein kurz einkochen lassen und mit dem Fond aufgießen.
3. Schlagobers zugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Abschmecken und mit kalten Butterflocken aufmixen.
5. Passieren und fertig.