

4 Pax

Selleriecremesuppe

Zutaten

150 g	Stangensellerie
150 g	Knollensellerie
65 ml	Weißwein
1 EL	Mehl
1 EL	Butter
50 g	Zwiebel
600 ml	Gemüsefond
125 ml	Obers



Weiteres:

Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

1. Stangen und Knollensellerie blättrig scheiden, Zwiebel brunoise schneiden.
2. Butter aufschäumen lassen, Zwiebel darin glasig anschwitzen, beide Selleriesorten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.
3. 20 Minuten kochen lassen, Obers begeben, abschmecken, mixen und passieren.