

Sellerie - Cremesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 4 PORTIONEN

300	Gramm	Sellerie
30	Gramm	Butter oder Margarine
2		Zwiebeln
1/2	Ltr.	Brühe (Instant)
1/8	Ltr.	Schlagsahne
		Salz
		Pfeffer a. d. Mühle
		Muskatnuß (gerieben)
1	Teel.	Zitronensaft
1	Bund	Dill
50	Gramm	Räucherlachs

Anleitung:

1. Sellerie schälen, waschen, würfeln und in der Butter andünsten. Zwiebeln würfeln und dazugeben. Mit der Brühe auffüllen und 10-15 Minuten garen.

2. Die Suppe mit dem Schneidestab des Handrührers pürieren und durch ein Sieb streichen. Nochmals aufkochen lassen. Dann die Sahne untermischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Zitronensaft würzen.

3. Dill hacken, Lachs in Streifen schneiden und beides vor dem Servieren über die Suppe streuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.