

Maggi „Alles Suppe“

Professional

Selleriecremesuppe

Suppe

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden (einige Würfel zurücklassen). In ca. 3/4 l Salzwasser, das mit etwas Zitronensaft versetzt wurde, weich kochen und passieren. Aus Butter und Mehl eine lichte Einmach bereiten, mit dem Gemüsepüree aufgießen, die Suppenwürfel einstreuen und etwas verkochen lassen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss mit Obers verfeinern. Die zurückbehaltenen Selleriewürfel in heißem Öl frittieren und als Einlage in die Suppe geben.

Tipp: Besonders dekorativ serviert man die Suppe in ausgehöhlten Sellerieknoten.



ZUTATEN

1 Stk. Sellerieknotle

1 EL Butter

1 EL Mehl

2 Stk. Maggi
Gemüsesuppen-Würfel

1/16 l Schlagobers

Öl zum Herausbacken

Salz

weißer Pfeffer

Muskatnuss gerieben

Zitronensaft