



Rezepte aus der Behr Küche

Staudenselleriesuppe



Zutaten für 4 Personen

1 Staudensellerie (500g)
30g Butter
40g Mehl
200ml Sahne
800ml Hühnerbrühe
ca. 1 TL Zitronensaft
etwas Gemüsebrühe
Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 Stiele Petersilie
Hackklößchen

Zubereitung:

Den Staudensellerie waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Staudenselleriestücke in die kochende Hühnerbrühe geben, ca. 12-15 Minuten auf mittlerer Hitze garen. Die gegarten Staudenselleriestücke aus der Brühe nehmen und die Brühe für die Mehlschwitze zur Seite stellen. Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Dazu die Butter in einem Topf schmelzen, unter ständigem Rühren das Mehl nach und nach hinzugeben und das Ganze mit der Hühnerbrühe ablöschen. Die Sahne hinzufügen und mit etwas Gemüsebrühe, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Staudenselleriestücke wieder dazugeben. Nach Belieben Hackklößchen hinzufügen. Beim Anrichten die frisch gehackte Petersilie auf den Teller streuen.