



Rezepte aus der Behr Küche

Staudenselleriesuppe nach Oma Behr



Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung:

Den Staudensellerie waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Hühnerbrühe in einem Topf zum Kochen bringen und die Staudenselleriestücke darin 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 und unter ständigem Rühren das Mehl nach und nach hinzugeben. Das Ganze mit der Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen lassen und dabeiiterrühren.

Nun die Hitze etwas herunterstellen, die Sahne hinzufügen und mit Zitronensaft, gekörnter Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss die Staudenselleriestücke wieder zur Suppe geben, nach Belieben Hackklößchen hinzufügen und mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Tipp: Wer eine vegetarische oder vegane Suppe möchte, lässt einfach die Hackklößchen weg und ersetzt Hühnerbrühe, Butter und Sahne durch pflanzliche Alternativen.

Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche