



SELLERIESUPPE

Zutaten:

1 EL Butter, 1 Schuss Olivenöl, 1 l Gemüsefond, 1 Schuss Apfelessig,
1 Sellerieknolle, 1 Lauchstange, 1 Zwiebel, 1-2 Kartoffeln,
1 Prise Muskat, Zucker, 1 Prise Pfeffer weiß, Salz,
1 Becher Schlagobers

Zubereitung:

- Sellerieknolle waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden, mit den Kartoffeln und der Zwiebel ebenso verfahren
- den Lauch waschen und das Weiße vom Lauch in feine Ringe schneiden
- wenig Olivenöl und ein Stück Butter in einen Topf geben, darin den gewürfelten Sellerie, die Kartoffeln und die Zwiebel glasig schwitzen
- das Weiße vom Lauch kurz mit anschwitzen, mit Gemüsefond ablöschen und kochen lassen

