

Selleriesuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Menu: [19.11.2014](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

---

**1 EL Butter**

**2 Schalotten**, in Stücken

**250 g Sellerie**, in Stücken

**1 Bio-Zitrone**,  
nur abgeriebene Schale

**1 dl trockener weisser  
Vermouth** (Noilly Prat)

---

**4 dl Gemüsebouillon**

**100 g Ziegenfrischkäse**  
(Chavroux)

**Salz, Pfeffer**,  
nach Bedarf

---

**1 dl Rahm**

**einige Safranfäden**

---

**1 —** Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Sellerie ca. 5 Min. andämpfen. Zitronenschale begeben, Vermouth dazugiessen, fast vollständig einkochen.

**2 —** Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Käse begeben, Suppe pürieren, würzen.

**3 —** Rahm mit den Safranfäden knapp steif schlagen. Die Hälfte unter die Suppe rühren, diese in vorgewärmte Suppenteller verteilen. Restlichen Safranrahm darauf verteilen.

**Tipp:** Statt Safranfäden Curry verwenden.

**Lässt sich vorbereiten:** Suppe ca. 1 Tag im Voraus ohne Safranrahm zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiss werden lassen, Safranrahm zubereiten.

**Portion:** 207 kcal, F 19 g, Kh 3 g, E 5 g