

Stangensellerie Schaumsuppe

Stangensellerie Schaumsuppe

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [18.02.2009](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Für 10 Personen:

Zutaten/Zubereitung:

1 kg Stangensellerie
0.100 kg Eschalotten
0.200 kg Knollensellerie
0.200 kg Lauch, nur den weissen Teil verwenden
1 l Heller Geflügelfond
0.200 kg Butter
0.300 kg Vollrahm
Salz/Pfeffer

Vorbereitung:

Stangensellerie waschen, Fäden ziehen, oder mit Sparschäler rüsten,
klein schneiden. Eschalotten fein hacken. Knollensellerie, Lauch nur das weisse,
rüsten in kleine Würfel schneiden.
Echalotten/Stangensellerie/Sellerie/Lauch andünsten, mit Geflügelfond auffüllen,
ca. 30 Minuten köcheln, zwischendurch abschäumen.
Mit Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb drücken.
Mit Salz/Pfeffer abschmecken. Rahm dazugeben, kurz erwärmen, nicht kochen,
kalte Butterflocken dazugeben, aufschwingen. In Kisag abfüllen.

Wichtig!! HEISS IN Kisagrahmläser geben,(nur Metalkisag verwenden.
Mit Stoffhandschuh oder Küchentuch schützen, ist heiss!.
Mit 1 bis 2 Patronen laden,
sofort in Gläser/Tassen abfüllen, und servieren.