



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Selleriesuppe mit Maronen

Zutaten für 4 Personen:	150 g Maronen (Dose)
500 g Knollensellerie	1/4 l Milch
2 Zwiebel	100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
600 ml Gemüsebrühe	2 EL Sonnenblumenöl
80 g geräucherter durchwachsener Speck	Petersilie zum Garnieren

- Sellerie schälen, waschen und klein würfeln, Zwiebel schälen und fein würfeln. - Speck fein würfeln und Maronen hacken
- Speck in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten knusprig braten, herausnehmen. - Maronen im Speckfett ca. 5 Minuten unter Wenden rösten.

Fett in einem Topf erhitzen und vorbereitete Selleriewürfel und Zwiebelwürfel unter Rühren andünsten.

Mit Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln.

Milch und Doppelrahmfrischkäse zur Suppe geben, einmal kurz aufkochen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vor dem Servieren:

Suppe erhitzen, Maronen- und Speckwürfel mit der Suppe in Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer