

Selleriecrèmesuppe

Anzahl: Für ca. 4 Personen

Zutaten:

2 EL Butter oder Olivenöl
ca. 200 g Sellerieknollen
1 L Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 EL Mehl
¼ l Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Das Fett erwärmen, die geschälten, in feine Scheibchen geschnittenen Sellerieknollen darin dünsten. Die Brühe begeben. Alles ca. ½ Std. köcheln lassen, bis der Sellerie ganz weich ist. Die Suppe durch ein Sieb streichen oder mit dem Stabmixer pürieren. Das Mehl mit einem Teil der Milch zu einem Teiglein rühren, die restliche Milch begeben, alles gut verquirlen und dann zur Suppe geben. Einige Minuten köcheln lassen. Würzen (Achtung: mit dem Salz sparsam umgehen. Die Brühe enthält ja schon davon). Die Toastbrotsciben in gleich große Würfel schneiden. Diese ohne Fettzugabe in der Bratpfanne hellbraun rösten. Vor dem Servieren über die Suppe streuen.