



# Selleriesuppe mit Schnittsellerie



(c) Margit Gietler/nmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g Butter  
50 g Schalotten  
500 g Sellerie, geschält und gewürfelt  
0,1 l Weißwein  
5 cl weißer Portwein  
1 l Hühnersuppe  
0,4 l Schlagobers  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Spritzer Zitronensaft

## ZUBEREITUNG DER SELLERIESUPPE

Die Schalotten in der Butter farblos anschwitzen, den Sellerie begeben, mit dem Weißwein ablöschen, kurz verkochen lassen, mit Suppe und Schlagobers auffüllen. Weichkochen, den Portwein und Zitronensaft begeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mixen und passieren.

Mit frischem Schnittsellerie und eventuell ein paar Tropfen Trüffelöl servieren.

Wir wünschen  
guten Appetit!

