

Brokkoli- Staudensellerie- Cremesuppe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
40 Minuten

Zutaten

1 ganzer Brokkoli
1 ganzer Staudensellerie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 El. Mehl
1 l Brühe
100- 200 ml Weißwein
200- 250 ml Sahne
Trüffel- und Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Brokkoli Röschen abtrennen. Staudensellerie grob zerkleinern. In einem Topf ein wenig Fett/ Öl/ Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Knoblauch zufügen kurz mitbraten. Das Gemüse zufügen und ebenfalls kurz braten. Mit Mehl bestäuben und mit dem Wein ablöschen. Leicht ein reduzieren.

Mit der Brühe aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Sahne zufügen und nochmals kurz aufkochen.

Das Ganze zum Schluss mit den Gewürzen und den Ölen abschmecken.

Mit Kürbiskernen/Öl und Parmesan servieren.

Gedanken: von Cremesuppen kann ich nie genug bekommen. Man kann sie sehr schnell und einfach zubereiten und es steht gleich etwas Warmes auf dem Tisch.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com

