Weihnachtliche Sellerie Cremesuppe

Schwierigkeitsgrad
leicht

Portion/ Größe
4 Portionen

Zubereitungszeit
20 Minuten

Kochzeit
40 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel
Ca. 500 Gramm Sellerie
2 Pastinaken
800 ml Brühe
100 ml Weißwein
150 ml Sahne
Schale einer Orange
Butterschmalz/ Fett/ Öl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
zum Servieren: Laugenstangen

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Das Gemüse schälen und würfeln.

In einem Topf Öl/ Fett erhitzen. Zwiebel und das Gemüse ca. 5 Minuten andünsten. Die Orangenschale zufügen und mit dem Wein ablöschen. Kurz reduzieren. Mit Brühe aufgießen und ca. 20-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

Zum Schluss mit der Sahne aufgießen, aufkochen und abschmecken.

Laugenstangen in Scheiben schneiden und knusprig toasten. Die Suppe damit servieren.

Gedanken: Diesmal kochen wir eine weihnachtliche Cremesuppe. Die Orangenschale harmoniert hervorragend mit dem Wein und dem Gemüse. Die knusprigen Laugenstücke ergänzen die Suppe perfekt.

Schöne Adventszeit & frohe Weihnachten!

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com