

Selleriecremesuppe mit Blutwurstgeröstel

578

Typ: Suppe

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Habe das Rezept hauptsächlich des Blutwurstgeröstels wegen aufgenommen. Die Blutwurst heiß ausbacken, den Sellerie kurz mitrösten, das Fett ablöffeln, dann erst den Zucker und ein paar würfelig geschnittene getrocknete Aprikosen mitrösten! Man könnte auch Äpfel nehmen. Die Apfelchips habe ich mir geschenkt.

Zutaten: für 4 Portionen

Für die Suppe:

600 Gramm Knollensellerie

400 Gramm Kartoffeln

1 Stange Staudensellerie

1 Zwiebel

30 Gramm Butter

1 Liter Gemüsefond (oder -brühe)

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

Für das Geröstel:

10 Gramm Butter

80 Gramm luftgetrocknete Blutwurst

1 TL brauner Zucker

9 Scheiben Apfelchips (Bioladen)

Rezept: Für die Suppe:

- Knollensellerie (1 Stück von etwa 50 Gramm für später zur Seite legen) und Kartoffeln schälen, abspülen und würfeln. Den Staudensellerie putzen und eventuell die Fäden abziehen. Sellerie abspülen und in Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und würfeln.

- Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Beide Selleriesorten und die Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Den Fond dazugießen und abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen.

- Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Für das Geröstel:

- Restlichen Sellerie klein würfeln. Butter erhitzen und den Sellerie etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze darin dünsten. Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und mit dem Zucker zum Sellerie in die Pfanne geben. Alles noch weitere 2 bis 3 Minuten dünsten.

- Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Blutwurstgeröstel bestreuen und die Apfelchips darüberstreuen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Portion: 270 kcal, 15g Fett, 24g Kohlenhydrate, 8g Eiweiß