

## **Kohlrüben-Selleriesuppe**

by Andreas - Sonntag, Mai 10, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/kohlrueben-selleriesuppe/>



Neuerdings kann man ihr nicht entkommen: der Kürbissuppe. Jeder hat sein eigenes Rezept und alle schmecken irgendwie gleich. Meine Lieblingssuppe wird das nie werden. Ich habe mal zur Abwechslung eine Kohlrübensuppe gekocht. Mit Knollensellerie der durch seinen intensiven Geschmack der Suppe einen unverwechselbaren Charakter gibt.

**400 gr. Kohlrüben**

**200 gr. Sellerieknollen**

**2 Schalotten**

**1 Knoblauchzehe**

**1 L Gemüsebrühe**

**2 EL Olivenöl**

**1 EL gehackte Petersilie**

**1 EL Zitronensaft**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Schalotten und die Knoblauchzehe würfeln und in einem großen Topf im Olivenöl anbraten. Nun die grob gewürfelten Kohlrüben und Sellerieknollen beifügen. Mit 1 Liter Gemüsebrühe auffüllen. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme weich kochen. Mit dem Pürierstab zu einer sämigen Suppe

verwandeln. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Zitronensaft und die fein gehackte Petersilie begeben. Fertig.

**Weitere Empfehlungen:**

Zitronengrassuppe mit Hähnchenfleisch

Diese asiatische Suppe ist recht scharf und hat durch das Zitronengras und die Limette einen fri...

Linsensuppe mit Minze und Kümmel und Beilagen

Menschen verlassen ihre Herkunftsgesellschaft in der Regel nicht unbedingt freiwillig. Und sie b...

Weißer Gazpacho, ajo blanco, Ajoblanco

Die Herkunft dieser kalten Suppe liegt im Dunkeln. Man findet Quellen griechisch-römischen oder...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station