

Selleriesuppe mit Roquefort

by Andreas - Dienstag, Februar 21, 2012

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

Vor einigen Wochen sah ich auf ARTE einen Bericht über eine englische Familie, die seit Jahrzehnten in England unverzichtbaren Sellerie anbaut. Es wurde eine Selleriesuppe mit Stilton zubereitet. Ich habe das ausprobiert. Wirklich köstlich. Stilton ist DER englische Käse. Außerhalb der Insel war er kaum bekannt, bis Wallace und Gromit ihn an alle Käsetheken der Welt trugen. Ich habe hier mal eine Variation mit Roquefort und durchwachsenem Speck gekocht.

100 gr. durchwachsener Speck

1 Selleriestaude

1 Zwiebel

1 EL Butter

1 L Gemüsebrühe

200 gr. Sahne

100 gr. Roquefort

Pfeffer

Salz

Die Zwiebel fein würfeln. Die Selleriestangen in schmale Ringe schneiden. Beides in der Butter andünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Unterdessen den durchwachsenen Speck in dünne Scheiben schneiden und in ein wenig Butter kross braten.

Aus der Brühe etwa ein Drittel der Sellerieringe entfernen. Zum Rest Sahne und Roquefort begeben. Mit dem Mixstab pürieren. Salzen und pfeffern. Die zur Seite gestellten Sellerieringe wieder zur Suppe geben. Nochmals 5 Minuten bei kleiner Flamme kochen. Abschließend die Speckscheiben dazu geben. Mit Sellerieblättern garnieren.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station