



Sellerieschaum - Süppchen mit Gorgonzola

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine herzhaft, leckere Variante des simplen Selleries, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 400 g Sellerieknolle in groben Würfeln
- 50 g - 60 g Staudensellerie in kleinen Würfeln / Einlage, etwas Selleriegrün / Blättchen
- 1 mittelgroße Kartoffel, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- ½ l Geflügelbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml weißer Portwein
- 125 g Crème fraiche
- ½ Becher Sahne
- 2 El kalte Butter
- 2 El Rapsöl
- Etwas frischer, gehackter Thymian
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Dem Staudensellerie ev. die Fäden ziehen, klein würfeln und in etwas Butter 2 min. anschwitzen, das Grün in kleine Blättchen zupfen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln, mit den Sellerie - und Kartoffelwürfeln 2 - 3 min. glasig anschwitzen, salzen, pfeffern. Mit der Geflügelbrühe und dem Weiß - und Portwein ablöschen und etwa 30 min. leise köcheln

lassen. Danach mit dem Küchenmixer „Zauberstab“ fein pürieren. Durch ein Küchensieb streichen und mit Crème fraiche und der Sahne noch einmal aufkochen lassen, den Gorgonzola untermixen.

Schritt4

Mit Muskatnuss und dem gehackten Thymian nachschmecken und mit der kaltern Butter aufschäumen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

In vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern mit den Staudenselleriewürfeln und fein gehacktem Selleriegrün anrichten und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** gorgonzola

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sellerieschaum-sueppchen-mit-gorgonzola/>