

Rezept

Wurzelcremesuppe

Ein Rezept von Wurzelcremesuppe, am 12.05.2024

Zutaten

500 g Knollensellerie	400 g Pastinaken
400 g Petersilienwurzeln	1 Zwiebel
2 EL Butter	1 l Gemüsebrühe
½ l Öl zum Frittieren	1 Dose Kokosmilch (400 ml)
Salz	Pfeffer
2 EL Essig	Trüffelöl zum Beträufeln (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Wurzelgemüse schälen. Vom Sellerie ein 100-g-Stück abschneiden und zu streichholzfeinen Stiften scheiden. Übrigen Sellerie, Pastinaken und Petersilienwurzeln klein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen. Darin die Zwiebel glasig andünsten. Gemüsewürfel dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit der Brühe auffüllen und das Gemüse knapp damit bedecken. Deckel auflegen, Suppe aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Zwischenzeitlich das Öl zum Frittieren in einem Topf oder einer Pfanne auf ca. 180° erhitzen. Darin die Selleriestifte frittieren. Dabei darauf achten, dass sie eine schöne bräunliche Farbe annehmen. Die Sticks mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Den Suppentopf vom Herd nehmen und das Gemüse mit einem Stabmixer pürieren. Mit der Kokosmilch auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst ganz zum Schluss den Essig dazugeben. Auf dem Teller mit den Selleriesticks und nach Belieben 1 - 2 Tropfen Trüffelöl servieren.