



Selleriekraut-Suppe

Wie bei vielen Wurzelgemüsen ist auch das Kraut vom Knollensellerie essbar. Das Kraut von jungem Sellerie schmeckt sehr frisch und krautig, erinnert auch Petersilie und besitzt natürlich einen unverkennbaren Selleriegeschmack.

Ich habe daraus eine währschafte, mit Altbrot und Kartoffel gebundene Suppe gekocht. Das Selleriekraut habe ich fein geschnitten und erst nach dem Pürieren zur Suppe gegeben. Das Kraut ist sehr robust und muss gut 15 Minuten mitgekocht werden.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

Die Hälfte des Krautes von einem jungen Sellerie

1 Kartoffel (60g)
40g Altbrot, dunkel oder Vollkorn
1 Schalotte
1lt Gemüsebouillon
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Blätter von den Stielen abzupfen und zu schmale Streifen schneiden. Stiele klein schneiden.

Altbrot zu kleinen Würfeln schneiden. Kartoffel schälen und klein würfeln. Schalotte fein hacken.

Alle Zutaten bis auf geschnittene Kraut in Bratbutter 3-4 Minuten anziehen. 1/2 Liter Bouillon dazugießen und 20 Minuten köcheln lassen.

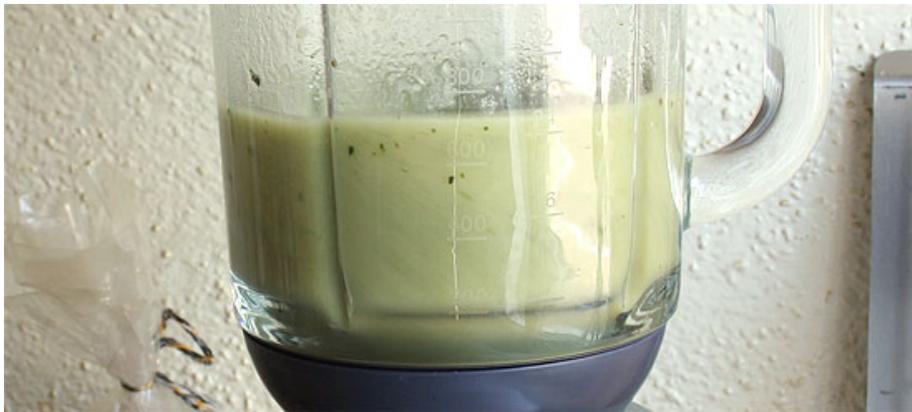
Suppe pürieren, den Rest der Bouillon dazugießen, oder soviel bis die Suppe die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Das geschnittene Kraut zugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Vorsicht, die mit Brot gebundene Suppe kocht schnell über. Zum Schluss mit etwas Bouillonpaste und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben etwas Reibkäse über die angerichtete Suppe streuen.





Brot, Kartoffel, Selleriestiele kochen



Suppe mit Kraut fertigkochen