



Süppchen von Staudensellerie

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Mit Frühlingszwiebeln und Krabben, eine „schicke Leichtigkeit“ für das Frühjahr.

Zutaten

- 1 l Rinderbrühe u. Hühnerbrühe zu gleichen Teilen
- (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 125 g Krabbenfleisch
- 1 Stange Staudensellerie in Streifen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln in Streifen
- Etwas Zitronengras, gedrückt
- 1 geschälte, mittelgroße Kartoffel
- 1/2 Becher Sahne,
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 1/4 l Weißwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den jungen Staudensellerie und den Frühlingslauch putzen, waschen,

Schritt3

in dünne Streifen schneiden.

Schritt4

(Etwa 2/3 Frühlingszwiebeln, 1/3 Staudensellerie)

Schritt5

Die Kartoffel, für eine natürliche Bindung.in grobe Würfel schneiden.

Schritt6

Die Brühen mischen und erhitzen, darin das gedrücktes Zitronengras 15 min. ausziehen lassen.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Das Gemüse in Butter glasig anschwitzen, mit der Brühe, der Sahne, Weißwein und der Crème fraiche auffüllen. Würzen und

Schritt9

ca.15 - 20 min. köcheln lassen.

Schritt10

Nun kommt der Zauberstab oder die Küchenmaschine zum Einsatz, alles pürieren.

Schritt11

Abschließend mit kalten Butterflöckchen vollenden, nicht mehr kochen lassen. Vor dem Servieren aufmixen, um eine schaumig, leichte Konsistenz zu erhalten.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Ev. noch mit etwas mit geschlagener Sahne und einem Dillzweig garnieren

Schritt14

Die Einlage besteht hier aus dem Krabbenfleisch, dass vorher mit etwas Cayenne und ein wenig Cognac mariniert wurde.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** frühjahr, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sueppchen-von-staudensellerie/>