

# Rezept Selleriesuppe

## Zutaten:

1 Sellerieknolle  
0,75 l Rinderbrühe oder Gemüsebrühe  
0,75 l Milch (Typ Vollmilch)  
2 EL Butter  
1 Zwiebel  
Salz, frischgemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Sellerie putzen, schälen und in Würfel schneiden, dies sollte erst kurz vor der Zubereitung geschehen, da das Selleriefleisch sehr schnell oxidiert (wird dunkel).

Die Zwiebel schälen und grob würfeln.

Butter aufschäumen lassen und Zwiebel und Sellerie bei mittlerer Flamme 5 min dünsten lassen.

Mit Fleischbrühe aufgießen und weitere 10 min köcheln lassen.

Nun die Milch aufgießen, einmal aufkochen lassen.

Die Suppe gründlich mixen und erst jetzt diese würzen.

*Zurück zu den Französischen Rezepten*

*Zurück zu den Suppen und Eintöpfen*