

| <b>Selleriesuppe</b>  |  |
|---|--|
| <b>Zutaten für 4 Personen:</b>  |  |
| 400g  | Sellerieknolle   |
| 150g  | Kartoffeln   |
| 2   | Kleine Zwiebeln  |
| 1 EL  | Butter   |
| 750 ml  | Geflügelbrühe  |
| 1   | Reife Birne (eine rote Birne sieht in der Suppe besonders gut aus) |
| 2 – 3 EL  | Zitronensaft   |
|   | Krause Petersilie  |
| 100 ml  | Sahne  |
|   | Salz, Pfeffer  |
| 1 Prise   | Frisch gemahlene Muskatnuss  |
| <b>Zubereitung:</b>   |  |
| <p>Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln glasig dünsten, Sellerie- und Kartoffelwürfel zugeben und 2 Minuten mitdünsten.</p> <p>Die Geflügelbrühe zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten kochen.</p> <p>Inzwischen die Birne abwaschen, vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft vermischen und beiseitestellen.</p> <p>Krause Petersilie waschen und kleinhacken.</p> <p>Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und die Sahne zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Birnenwürfeln und der Petersilie bestreuen.</p> |  |
| <b>Zubereitungszeit:</b> 30 min.  |  |

**Rezept der Rolf-Dircksen-Schule, Enger, Klasse 9a/b**