



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW 06 | 2024

Selleriecremesuppe mit Koriandersahne und scharfen Kartoffelwürfeln

für 4 Portionen

Zutaten

- 750g Knollensellerie
- 150g Kartoffeln
- 2 Schalotten
- ½Tl Koriandersaat
- 20g Butter
- 1El Öl
- 2 Lorbeerblätter (frisch)
- 500ml Gemüsefond
- 500ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 200ml Schlagsahne
- 12 Stiele Koriander
- 180g Kartoffeln
- 20g Butter
- 2 El Öl
- 1 rote Chilischote
- Salz

Zubereitung

Für die Selleriecremesuppe Sellerie, Kartoffeln und Schalotten vorbereiten. Koriander im Mörser zerstoßen. In einem Topf Butter und Öl erhitzen, Schalotten glasig dünsten. Sellerie, Kartoffeln und Koriander hinzufügen und mitbraten. Lorbeerblätter einschneiden. Gemüsefond, Milch und Lorbeer zur Suppe geben, zugedeckt aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 30–35 Minuten köcheln lassen. Sahne steif schlagen, Hälfte mit gehacktem Koriandergrün vermengen und kalt stellen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, Kartoffeln 10 Minuten goldbraun braten. Gehackte Chilischote untermischen und kurz mitbraten. Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen, diese fein pürieren und durchsieben. Suppe erhitzen, nachwürzen und Sahne ohne Koriander unterrühren. Kartoffelwürfel salzen. Suppe mit Koriandersahne und Kartoffelwürfeln servieren.