

FEINE SELLERIECREMESUPPE

Zutaten:

100g Knollensellerie gegart
125ml Fleischbrühe
1 kleine Zwiebel
½ EL Butter
1 Eigelb
2 EL Sahne
Salz
frisch gemahlene, weißen Pfeffer
Cayennepfeffer
Muskatnuß
1 Eiweiß
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Sellerie mit der Fleischbrühe im Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die Zwiebel schälen, feinhacken und in der zerlassenen Butter glasig andünsten. Gegarten Sellerie pürieren, zugeben und das Ganze erhitzen. Die Sahne und das Eigelb zusammen mit einem Eßlöffel Suppe verrühren. In die warme Suppe geben und nicht mehr kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Eiweiß steif schlagen und auf die Suppe geben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.