

Selleriesuppe mit Chavroux

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Sellerie ca. 5- Minuten andämpfen. Zitronenschale begeben. Vermouth dazugeben, fast vollständig einkochen.

Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt etwa 15- Minuten köcheln. Den Käse begeben, die Suppe pürieren und dann würzen.

Rahm mit den Safranfäden knapp steif schlagen. Die Hälfte unter die Suppe rühren, diese in vorgewärmte Suppenteller oder Suppentassen verteilen. Restlichen Safranrahm darauf verteilen.

Tipp: Statt Safranfäden Curry verwenden.

Zutaten für 8 Personen:

2	-	EL Butter
4	-	Schalotten in Stücken
500	-	gr Sellerie, in Stücken
2	-	Zitrone, nur abgeriebene Schale
2	-	dl trockener weisser Vermouth (Noilly Prat)
8- 10	-	dl Gemüsebouillon
200	-	gr Ziegenfrischkäse (Chavroux)
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
2	-	dl Rahm
einige	-	Safranfäden (nach Belieben)