



# Sellerie-Suppe

## Zutaten

(Für 4 Portionen)

1 1/2 Liter Gemüsebrühe	Salz
700 g Sellerieknollen	Pfeffer
1/2 Liter Schlagsahne	Zucker
2 Eier	
50 g Stärke	
Öl	

## Zubereitung

Zu Anfang die Sellerieknollen schälen und in kleine Stücke schneiden. Danach die Selleriestücke in etwas Öl und in einem geeigneten Topf andünsten lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 15 Minuten aufkochen. Nun die Eier mit der Stärke und der Schlagsahne vermengen. Die angesetzte Suppe nun mit Hilfe eines Pürierstabs pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen. Danach das Sahne-Ei-Gemisch hinzugeben. Nun darf die Suppe nicht mehr aufkochen und ist bereits servierfertig.