

Sellerie-Kartoffelsuppe

aus Hessen

Diese Suppe ist eine nahrhafte, wohlschmeckende, wärmende und sehr gesunde Mahlzeit nach einem ausgiebigen Winterspaziergang, in unserer schönen mittelhessischen Region.

Zutaten (für 4 Personen):

- ca. 750 ml Bio-Gemüsebrühe
- ca. 350 g mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 350 g Knollensellerie
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- 7 – 8 g fein geriebener frischer Ingwer
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- ca. 100 ml süße Sahne
- eine sehr fein geschnittene Chilischote
- Salz
- Zucker
- weißer Pfeffer
- fein gehackte Petersilie
- Weißbrot - Croutons

Sellerie, Kartoffeln, Knoblauchzehen und Zitronensaft in der Gemüsebrühe weichkochen und pürieren, dann Chili, Ingwer und die Sahne unterrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Mit Petersilie und krossen Croutons servieren.

Dazu passt ein fruchtiger trockener Riesling.