



Selleriepüree



4 Portionen



ZUTATEN

- 1 Knollensellerie
- 300 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- 1 Schalotte
- 200 g Butter (oder Nussbutter)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss oder Makis

ZUBEREITUNG

- Schalotten würfeln
- Sellerie putzen und schälen, danach walnussgroß würfeln
- Selleriewürfel ca. 10 min in einem Topf bei mittlerer Hitze farblos in Butter anschwitzen
- Sahne und Wasser dazu geben
- mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- ca. 10 min weichkochen
- danach abgießen und die Sahne dabei auffangen
- Sellerie in ein Küchenmixer geben und auf höchster Stufe fein pürieren
- Die Sahne nach Bedarf bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben

