

Sellerieconsommé

4-Personen

Zutaten:

500	-	gr Sellerie, nach Belieben Knollen, Stangen oder Blätter
1	-	Lauch
1	-	Zwiebel, gespickt mit Lorbeerblatt und 2-Nelken
1	-	Karotte
1	-	Knoblauchzehe
etwas	-	Weisswein
1	-	liter Gemüsebouillon
2	-	Eiweiss – zum Klären der Consommé
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Essig

Zubereitung:

Am Vortag:

Sellerie und übriges Gemüse kleinschneiden und im heissen Erdnussoel dünsten.

Mit Weisswein ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen. 30-Minuten auf kleinem Feuer kochen.

Suppe durch ein Passiertuch oder ein Sieb Giessen.

Bouillon erkalten lassen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fettschicht entfernen. Bouillon zusammen mit dem Eiweiss unter ständigem Rühren aufkochen, dann abschäumen.

Von der Herdplatte nehmen und eine Stunde stehen lassen.

Consommé durch ein Passiertuch giessen. Vor dem Servieren nochmals erhitzen und in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.

Variante:

Als Einlage können kleine, kurz blanchierte Selleriewürfelchen oder kleine, dünne Scheiben vom Stangensellerie verwendet werden. Auch fein gehackte Sellerieblätter schmecken gut.