

# Selleriesuppe mit Chavroux

4-Personen

## Zutaten:

- 1 - EL Butter
- 2 - Schalotten in Stücken
- 250 - gr Sellerie, in Stücken
- 1 - Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 - dl trockener weisser Vermouth (Noilly Prat)
- 4-5 - dl Gemüsebouillon
- 100 - gr Ziegenfrischkäse (Chavroux)
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer
- 1 - dl Rahm
- einige - Safranfäden (nach Belieben)



## Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Sellerie cirka 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.