

Sellerie-Suppe mit Bratwürstel

Für 4 Personen

Sellerie-Suppe:

1,5 Knollen Sellerie	800 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
30 g Butter, kalt	1 – 2 EL Butter, braun	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	0,5 Orange, unbehandelt	Salz
Chili, mild (gemahlen)		

Bratwürstel:

8 Rostbratwürstchen, Nürnberger 1 EL Öl

Sellerie-Croutons:

0,5 Knolle Sellerie	Frittierfett	Chilisalz
---------------------	--------------	-----------

Sellerie-Suppe:

Schale der Orange abreiben. Den Sellerie putzen, halbieren, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen, bis er weich ist. Die Sahne zur Suppe geben und mit Butter und brauner Butter pürieren. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Ingwer hinein rühren, einige Minuten ziehen lassen, mit etwas Orangenabrieb, Salz und Chili abschmecken und durch ein nicht zu feines Sieb passieren.

Bratwürstel:

Die Bratwürstel in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Croutons:

Den Sellerie putzen, in dünne Scheiben hobeln und in etwas Fett knusprig frittieren. Auch Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Chilisalz würzen. Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen, je zwei Bratwürstel hinein geben und mit den Croutons garnieren.

Alfons Schuhbeck am 25. September 2009