

Paulas Sellerisüppchen

2 große Zwiebeln
½ Knollensellerie
3 Kartoffeln
125 ml Weißwein
100 gr. Parmesan
gekörnte Brühe
1 Becher Sahne
½ Becher Creme fraiche
Salz
Stärke

Die Zwiebeln in Butter glasig anrösten, mit Knollensellerie und Kartoffeln dazugeben, mit Wasser ablöschen. Den Wein, Parmesan gekörnte Brühe und Salz weiter köcheln lassen bis alles weich ist, danach mit den Mixstab pürieren. Vorsichtig durch ein feines Sieb streichen. Danach mit Stärke verdicken.

Anrichten mit ein Löffel Schlagsahne, darauf frittierten Kartoffelscheiben