



Sellerie Schinken Suppe

1 Sellerieknolle, 1 El Zitronensaft, 1 El Butter, 2 El Öl, 1 gewürfelte Zwiebel, 1 l Brühe, Pfeffer & Muskat, 150 g gekochter Schinken, 1 Eigelb, 125 ml Sahne, 2 El gehackte Petersilie

Die Sellerieknolle schälen, grob raffeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebelwürfel in Öl glasig andünsten und die Sellerieraspeln unter ständigem Wenden kurz darin anschmoren. Brühe zugeben, würzen und ca. 8 min köcheln lassen. Anschließend pürieren und die Schinkenstreifen 3 min in der Suppe erwärmen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter die nicht mehr kochende Suppe rühren. Mit Petersilie bestreut servieren. (*Zubereitungszeit ca. 25 min*)