

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Zubereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Sellerieknolle	g	1200	1800
Butter	EL	2	3
Fleischbrühe	ml	150	225
Crème fraîche	EL	4	6
Essig	EL	1	1½
Pfeffer, Salz			

## VORBEREITEN:

1. Sellerieknolle schälen und mittel fein würfeln.
2. Fleischbrühe bereitstellen.

## ZUBEREITUNG:

1. Selleriewürfel in Butter andünsten.
2. Brühe angießen und 10 Minuten in geschlossenem Topf dünsten.
3. Mit einem Pürierstab pürieren.
4. Crème fraîche untermischen.
5. Mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.