

Senfsüppchen

Zutaten

375 g Stangensellerie
1 Zwiebel
40 g Butter
40 g Mehl
800 ml fertige Brühe
200 ml trockenen Weißwein
1 Lorbeerblatt
2 EL mittel scharfer Senf
1 EL scharfer Senf
115 g Creme fraiche
Salz
Pfeffer
Muskat
100 g Sahne
Kresse

Stangensellerie in feine Streifen schneiden, Zwiebel fein würfeln. Zwiebeln im Fett glasig dünsten, Mehl anschwitzen. Brühe und Weißwein unterrühren, Lorbeerblatt zufügen und ca. 5 min kochen.

Danach Stangensellerie zugeben und weitere 5 min kochen. Lorbeerblatt entfernen. Senf und Creme fraiche in die nicht mehr kochende Suppe rühren. Mit dem Mixer aufschäumen. Sahne steif schlagen.

Jeweils einen Klecks Sahne auf die portionierte Suppe geben und mit Kresse und Muskat bestreut servieren.