

## STURMCREMESUPPE

### Zutaten für 4 Personen

- 500 ml Sturm
- 150 ml Uhdler oder Weißwein
- 400 g Knollensellerie
- Butter oder Olivenöl
- 200 g Zwiebeln
- 200 ml Gemüse- oder Hühnerfond
- Pfefferkörner, Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 200-250 ml Schlagobers
- Salz zum Abschmecken
- 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
- Butterflocken (kalt, zum Binden)
- frische Kräuter (nach Wahl)

### Zubereitung

- ✓ Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- ✓ Sellerie schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
- ✓ Die Butter oder das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Gemüswürfel darin glasig anbraten. Mit dem Wein ablöschen, kurz reduzieren. Fond, Sturm, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt hinzufügen und leicht köcheln lassen.
- ✓ Schlagobers hinzugeben und mindestens 10 Minuten weiterköcheln lassen.
- ✓ Pürieren, abseihen und ein weiteres Mal aufkochen.
- ✓ Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und wenn nötig mit etwas kalter Butter binden.
- ✓ Die Sturmcremesuppe mit frischen Kräutern oder Croûtons servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten.

Eure Ingrid