

## Sellerie-Cremesuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Kartoffeln – Zitronensaft – 1 l Gemüsebrühe – 1 Sellerieknolle – Pfeffer – Salz – 30 g Butter – 1 Chilischote – 1 EL geriebener Ingwer – 1 Zwiebel – 1 Sternanis

### Zubereitung:

- Zwiebeln, Kartoffeln und Sellerie schälen und würfeln
- Butter in einem Topf zerlassen und zunächst Zwiebeln und Kartoffeln darin anschwitzen
- Gewürze zugeben und unterrühren
- Sellerie hinzufügen und mit der Brühe ablöschen
- Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen
- Die Suppe pürieren und abschmecken
- Kurz vor dem Servieren etwas Zitronensaft hinzugeben und mit 30 g Butter aufschlagen

*Wir wünschen guten Appetit!*

