

Vom Kopf in den Topf

Broccoli-Lauch-Süppchen mit Sellerie-Käse-Schnitzel

2008-11-21



Die eigentliche Suppe machen

1. Broccoli in Brühe kochen und dann mit einem Zauberstab kleinmixen.
2. Lauch schneiden, mit viel Butter oder Öl andünsten, mit Mehl andicken und schließlich wieder mit Wasser oder Brühe zu einer sämigen Suppe verwässern.
3. Nun könnte man die Broccoli-Mansche mit der Lauchsuppe vermischen, alternativ die Suppen erst auf dem Teller beim Anrichten ineinander-laufen lassen.

... und verfeinern

In die Suppe kann, ganz nach Geschmack, auch noch etwas Sahne oder CremeFraiche rein. Rotwein tut dem Süppchen auch sehr gut.

Sellerieschnitzel als Einlage

Vom Sellerie werden nun sehr dünn einige Scheiben abgeschnitten, die dann in der Pfanne, wieder mit etwas Fett, angebraten werden. Dabei kann man etwas mit frischem Ingwer experimentieren, ich denke auch Honig und / oder Knoblauch macht sich hier ziemlich gut, vielleicht etwas Portwein.

Parmesan geht immer ...

Entweder dann über die ganze Suppe oder schon beim anbraten des Sellerie empfehle ich auch noch Parmesan - Käse unterzubringen.

Würzen und essen

Jetzt fehlt eigentlich nur noch das Salz in der Suppe und der Pfeffer. Dann schließlich geht es ans Essen, guten Appetit!

