



## **Selleriecremesuppe mit Kräutertännli**

Sellerie ist kalorienarm, sehr gesund und kann in der Küche vielfältig verwendet werden. Ein Wohltat im Winter ist die Selleriecremesuppe nach einem Rezept von Anita Mosimann aus Affoltern im Emmental.

### **Zutaten**

#### **Selleriecremesuppe**

- 1–2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1 kleine Stange Lauch, in feine Scheiben geschnitten
- 400 g Knollensellerie, in Würfelchen geschnitten
- 1 Kartoffel, in Würfel geschnitten
- 4 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Milch
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- 1 Prise Zimt

#### **Kräutertännchen**

- 100 g Blätterteig
- 1 Eigelb
- Kräutergewürzmischung
- Mehl für die Arbeitsfläche

## **Zubereitung**

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Lauch darin kurz glasig dünsten. Die Sellerie- und Kartoffelwürfel zugeben und kurz mitdämpfen. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen. Das Gemüse auf mittlerer Stufe leicht köcheln lassen. Nach ungefähr 30 Minuten das Gemüse pürieren. Die Milch und den flüssigen Rahm zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Kräutertännchen den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Blätterteig auf möglichst wenig Mehl 8 mm dick auswallen. Mit Sternenförmchen in drei verschiedenen Grössen Sterne ausstechen und auf dem Backblech auslegen. Mit einem Backpinsel die Sterne sorgfältig mit dem Eigelb bestreichen (möglichst kein Eigelb über die Ränder streichen –das verklebt, und der Blätterteig geht nicht mehr schön auf). Mit der Kr. utergewürzmischung bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen 10–12 Minuten goldgelb backen. Aus dem Backofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

## **Anrichten**

Je einen Stern jeder Grösse auf einen Holzspiess aufziehen. Die Suppe in vorgewärmten Suppentellern oder -tassen anrichten. Mit dem Schlagrahm garnieren und wenig Zimt darüberstreuen. Den Tannlispieß dazulegen und servieren.

Aus dem Buch: «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>