



## Crème de céleri

## Selleriecremesuppe

1 petite boule de céleri rave  
 3 pommes de terre à purée  
 10 cl de crème fraîche  
 8 fines tranches de lard fumé  
 1 oignon  
 15 g de beurre  
 1 c. à s. d'huile  
 1,2 litre de bouillon de volaille  
 1 brin de thym  
 sel, poivre blanc

**Hachez** l'oignon et faites-le revenir 5 min. dans une grande casserole avec le beurre, sur feu doux.

**Epluchez** le céleri en enlevant 4 mm environ de peau, puis les pommes de terre.

Coupez-les en morceaux.

Ajoutez-les dans la casserole avec le bouillon, le thym, sel et poivre. Faites cuire la soupe pendant 30 min. à **petits frémissements**.

**Retirez le thym**, puis mixez finement les légumes et leur bouillon.

**Versez** la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement. Réchauffez 5 min.

**Pendant ce temps**, faites rissoler les tranches de lard à la poêle dans un peu d'huile chaude.

**Versez** cette crème de céleri dans des assiettes creuses chaudes, décorez éventuellement avec des feuilles de céleri, déposez les tranches de lard à la surface et servez fumant.

1 kleiner Knollensellerie  
 3 weichkochende Kartoffeln  
 100 ml Creme fraiche  
 8 feine Streifen Räucherspeck (gestreifter)  
 1 Zwiebel  
 15 g Butter  
 1 EL Öl  
 1,2 Liter Geflügelbrühe  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, weißer Pfeffer

**Hacken Sie** die Zwiebel und dünsten Sie sie in einem Topf bei milder Hitze 5 Min. mit der Butter.

**Schälen Sie** den Sellerie ca. 4 mm dick ab, dann die Kartoffeln.

Schneiden Sie beides in Stücke.

Geben Sie alles in den Topf mit der Brühe, dem Thymian, Salz und Pfeffer.

Die Suppe 30 Min. **sanft kochen lassen**.

**Entfernen Sie den Thymian**, dann pürieren Sie das Gemüse in der Brühe fein.

**Gießen Sie** die Creme fraîche hinein und schmecken Sie die Suppe ab, kochen Sie sie weitere 5 Min.

**In der Zwischenzeit** den Speck in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten

**Füllen Sie** die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller, dekorieren Sie sie evt. mit Selleriegrün, geben Sie darauf den geräucherten Speck und servieren Sie die Suppe dampfend.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

