

## Samtsuppe von 2 erlei Sellerie - Blunznpofesen



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 60 min

### Zutaten für 2 Personen

- 1 Bd. Stangensellerie
- 2 Stück Knollensellerie
- 1 große Zwiebel
- ½ l Gemüsebrühe
- 1 BE Obers
- Olivenöl
- 1 Schuss Weißwein
- Salz und Pfeffer

- 10 dag Blunzen
- 1 El Powidl
- 2 cl Zwetschenschnaps
- 2 Stl Toastscheiben
- 1 Ei
- Etwas Mehl
- Öl zum Ausbacken

### **Zubereitung:**

#### Selleriesuppe:

½ Bund Stangensellerie samt Selleriegrün in kleine Stücke schneiden.

Von den Beiden Knollensellerie´s jeweils etwas von Boden gerade abschneiden, sodass der Sellerie später stehen kann und etwas mehr vom anderen krausen Ende abschneiden.

Dann mit einem Löffel oder Parisienneausstecher die Sellerieknollen aushöhlen, die dienen uns dann später als Suppensachale.

Das ausgehöhlte Selleriefuchfleisch etwas klein hacken und beiseite stellen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden!

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebel glasig andünsten, beide Sellereisorten dazu und für einige Minuten anrösten – bitte keine Farbe nehmen lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen und für ca 30 min leicht köcheln lassen.

Danach den Obers hinzufügen und nochmals für weiter 15 Minuten leicht köcheln. Dann mit dem Pürrier Stab gut auf mixen! Sollte die Suppe nun zu grob sein, mit etwas Suppe auffüllen und nochmals auf eine cremig, samtige Konsistenz auf mixen. Suppe warm stellen.

Blunze von Haut entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Blunzenwürfel dazu und für 2 mint durchschwenken. Nun mit dem Schnaps ablösen und Powidl dazu. Mit dem Kochlöffel gut durcharbeiten. Es sollte nun bereits eine breiige Masse sein.

Die Blunzen Masse auf 1 Toastbrot schmieren und mit dem anderen Toastbrot einen Deckel darauf bilden. Gut andrücken. Diesen Toast nun in Mehl wenden und durch ein verquirltes Ei ziehen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Öl am Herd erhitzen und die Toastscheiben darin goldgelb cross ausbacken. Abtropfen am Küchenkrep nun diagonal zu Dreiecken schneiden

Suppe erhitzen und in den Sellerieknollen anrichten – Blunznpofese dazu reichen mit einem schöner Stange vom Stangensellerie garnieren!

Gutes Gelingen