



Selleriepüree



Zutaten für 2 Portionen:

½ Sellerieknolle
1 EL Butter (aus Weidehaltung)
200 ml Gemüsebrühe
Meersalz / Steinsalz
Pfeffer
Muskat, ganz

Sellerie in kleine Stücke schneiden und in der Butter anbraten. Anschließend mit der Gemüsebrühe auffüllen. Garkochen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Mit einem Stabmixer pürieren. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Hierzu passt Fisch, Gulasch oder Frikadellen.

Guten Appetit!