

Safransuppe mit Knoblauchbaguette



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- 500 g Sellerie**
- 120 g mehligkochende Kartoffeln**
- 1 Zwiebel**
- Butter**
- 2 Briefchen Safran**
- 1,2 L kräftige Gemüse-Bouillon**
- 3,8 dl Vollrahm**
- Salz**
- Pfeffer**
- Kurkuma / Curry**
- 1 Baguette nach Wahl (Frischback / Voll-Korn / Rustica)**
- 1 Knoblauchzehe**

Vorbereiten

- a 500 g Sellerie rüsten und in kleinere Würfel schneiden.
- b 120 g mehligkochende Kartoffeln rüsten und ebenfalls in kleinere Würfel schneiden.
- c Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- d 1,2 Liter kräftige Gemüsebouillon vorbereiten.

Zubereiten

- e In einer Suppenpfanne 2 EL Butter erwärmen und die fein gehackten Zwiebeln andünsten.
- f Die fein gewürfelten Sellerie- und Kartoffelstücke dazugeben und mitdünsten.
- g 2 Briefchen Safran dazugeben und nochmals alles gut verrühren.
- h Ablöschen mit 1,2 Liter kräftiger Gemüsebouillon und zugedeckt alles zusammen ca. 20 Minuten weichköcheln.
- i In der Zwischenzeit das Baguette in Scheiben schneiden und tosten.
- k Die Knoblauchzehe pressen und mit 40 g Butter gut vermischen, ev. nach belieben noch etwas salzen.
- l Knoblauchbutter auf die noch warmen, getoasteten Scheiben streichen.
- m Ev. nach belieben Selleriekraut fein schneiden und vor dem Pürieren in die Suppe geben.
- n Die Suppe nun mit dem Stabmixer pürieren.
- o 3,8 dl Vollrahm dazugeben und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Kurkuma oder Currypulver.
- p Vor dem Servieren die Suppe aufschäumen.
- q In die vorgewärmten Teller servieren und mit wenig Pfeffer bestreuen.
- r Die Knoblauchbaguettes separat dazu servieren.