

Selleriepüree mit Krausalat

Zutaten für 4 Portionen:

Püree: 1 Sellerie mit Grün – 200g Kartoffeln – 150ml Gemüsebrühe – 5 EL Sahne – 1 TL Butter – 1 EL Zitronensaft – Muskat – Salz – Pfeffer – **Salat:** 1 Weißkohl – 1 Zwiebel – 1-2 Äpfel – 1 EL Kümmelsaat – 8 EL Weißweinessig – 1 TL Zucker – Cayennepfeffer – 4 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- Für den Salat den Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und in sehr feine Streifen schneiden oder raspeln
- Zwiebel schälen und sehr fein würfeln
- Äpfel vierteln, entkernen und würfeln
- Kümmelsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten
- Essig mit 4 EL Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer, Kümmelsaat und Öl gründlich verrühren
- Das Dressing zum Weißkohl geben, gut unterrühren und am besten mehrere Stunden ziehen lassen
- Für das Püree das Laub vom Sellerie entfernen und beiseite legen
- Sellerieknolle schälen und grob würfeln
- Kartoffeln ebenfalls schälen und in Würfel schneiden
- Butter in einem Topf zerlassen, Sellerie- und Kartoffelstücke kurz darin anbraten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und in etwa 20 Minuten im geschlossenen Topf garen
- Sahne zugeben und alles zu einem feinen Püree zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Etwas Selleriegrün waschen, klein hacken und als Garnitur über das Püree geben
- Das übrige Selleriegrün kann in Butter geschwenkt als Gemüse gegessen werden. Oder Sie frieren das klein geschnittene Grün ein und verwenden es zum Würzen von Suppen und Eintöpfen

Wir wünschen guten Appetit!

