

Selleriesuppe ohne Fleischzugabe

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	10 l	20 l	30 l
Frische Sellerie	3,00 kg	6,00 kg	9,00 kg
oder Selleriestücke aus Konserven.			
Wir haben die Dosenware selbst noch nicht ausprobiert. Machen Sie einen Kleinversuch. Die Verwendung von Konserven erspart viel Kochzeit und das arbeitsaufwendige Schälen fällt ebenfalls fort. Achten Sie darauf, dass es die Konservenart ist, in welchen der Sellerie in ganz kleine Würfel geschnitten wurde. Da hier die Kochzeit fortfällt, müssen die Zwiebeln vorgekocht werden.			
Speiseöl oder Margarine	200 g	400 g	600 g
Frische Zwiebeln	500 g	1,00 kg	1,5 kg
Mehl	500 g	1,00 kg	1,5 kg
Normale Milch	1,5 l	3 l	4,5 l
Salz	10 g	20 g	30 g
Crème fraîche	1,00 kg	2,00 kg	3,00 kg

Gemüsebrühe-Extrakt jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Schütten Sie den Extrakt nicht „wild“ hinein. Zehn Gramm zuviel können schon Probleme machen.

Wir ersetzen manchmal Crème fraîche durch ca. 300 g bis 900 g Joghurt oder entsprechend der Menge Saure Sahne (Schmand) zu. Testen Sie an einer kleinen Menge, was Ihnen besser schmeckt und am kostengünstigsten ist. Stärkemittel zum eventuellen Nachdicken bereit halten.

Zubereitung und Tips

Wenn Sie frische Sellerieknollen nehmen, schneiden Sie diese in kleine Würfel und kochen sie in 5-6 l Wasser so weich, dass sie noch nicht auseinander fallen (bissfest kochen). Die geschnittenen Zwiebeln im Öl oder Margarine mit dem Mehl anschwitzen (unter Rühren „anbraten“); die Zwiebeln sollten aber nicht bräunen. Diese Schwitze mit dem Kochwasser des Sellerie (oder der Flüssigkeit aus den Selleriekonserven) und dem gesamten Wasser auffüllen, das Salz und den Gemüseextrakt hinzugeben (vorsichtig: Sie können immer noch nachwürzen) und alles langsam weich kochen (20-30 Minuten).

Bei Verwendung von Konserven-Sellerie: Kurz vor Ablauf der Zeit den Sellerie aus den Konserven hinzugeben. Dann die Milch zuschütten und alles noch einmal aufkochen. Die Masse durch ein Sieb geben und danach Crème fraîche (oder Saure Sahne bzw. Joghurt) einrühren und noch einmal kurz aufkochen. Bei Bedarf kann die Suppe noch ein wenig angedickt werden (Dickungsmittel). Auf Marktverkaufsständen (Veranstaltungen) geben wir ein ALDI-Heiss-Würstchen aus Dosen) dazu. Dieses erwärmen wir in einem Extratopf.