

Kartoffel-Sellerie-Püree

Für 4 Personen:

500 g Selleriekopf 0,25 l Rinderbrühe 0,25 l Sahne
500 g mehliges Kartoffeln Salz, Pfeffer, Muskat 100 g Butter

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Kartoffeln. Mit der Rinderbrühe und der Sahne weich dünsten. Gegebenenfalls Flüssigkeit abseihen. Die Butter hinzufügen und mit Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

NN am 06. Januar 2012