

# Sellerie-Suppe mit Speck-Strudel-Stange

## Für 4 Personen

### Für die Speckstrudel-Stangen:

200 g Weizenmehl (405)	2,5 EL Sonnenblumenöl	100 ml Wasser
1 Prise Salz	1 Schalotte	60 g geräuch. Bauchspeck
2 Zweige Majoran	1 Brötchen	

### Für die Suppe:

1 Zwiebel	500 g Knollensellerie	2 EL Butter
250 ml Milch	Salz	600 ml Geflügelbrühe
2 Zweige Majoran	125 g Sahne	Muskat

Für den Strudelteig Mehl in eine Schüssel geben. 2 EL Sonnenblumenöl, Wasser und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit wenig Sonnenblumenöl einreiben und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln.

In einer Pfanne die Speckwürfel mit der Schalotte kurz und kräftig anbraten und abkühlen lassen.

Für die Suppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Sellerie schälen, halbieren. Eine etwa 1 cm starke Scheibe abschneiden und diese halbieren. Restlichen Sellerie in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Die Selleriewürfel und Selleriescheiben zugeben und die Milch angießen, leicht salzen.

Die Hälfte der Geflügelbrühe zugeben, aufkochen und den Sellerie bei schwacher bis mittlerer Hitze weich garen.

In der Zwischenzeit alle Majoranzweige abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Für den Strudel das Brötchen fein reiben.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Strudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Die Brösel, Speck-Schalotten und die Hälfte vom Majoran darauf streuen. Mehrere dünne Strudelstangen von ca. 15 cm formen.

Die Strudelstangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten knusprig backen.

Weich gegarte Selleriescheiben aus dem Topf nehmen und für die Dekoration in feine Würfel oder Rauten schneiden und beiseite stellen.

Die Sahne und restliche Geflügelbrühe zum Suppenfond gießen, alles kurz aufkochen lassen. Sellerie im Fond fein pürieren.

Die Suppe mit Salz und Muskat abschmecken.

Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, mit restlichem Majoran und feinen Selleriewürfeln bestreuen und die Speckstrudel-Stangen anlegen.

Jacqueline Amirfallah am 04. November 2020