

# Selleriepüree



## Zutaten für 2-3 Personen:

150 g Sellerie  
450 g Kartoffeln  
100 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
Chilipulver (optional)

1. Kartoffeln mit der Schale und etwas Kümmel in Wasser ca. 30-40 Minuten kochen.
2. Sellerie putzen und würfeln, in Gemüsebrühe weich dünsten, ca. 12 Minuten, je nach Größe der Würfel. Garprobe machen.
3. Fertig gedünsteten Sellerie mit der Brühe, der Sahne und den Gewürzen in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.
4. Kartoffeln heiß schälen und durch die Kartoffelpresse zum Sellerie drücken. Mit einer Gabel verrühren.

## Hinweise:

Eine sehr feine Variante zu normalem Kartoffelpüree.

Das Geheimnis liegt darin, dass nur der Sellerie gemixt wird, nicht auch die Kartoffeln. Diesen Tipp habe ich zum ersten Mal von Alfons Schuhbeck in einer seiner vielen Sendungen gehört.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Kartoffeln, Gemüse, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 16.01.2023