

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Selleriemus für 4 Lüüt **(Selleriepüree als Beilage für 4 Personen)**

- 1 große Knolle Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 50 ml Weißwein
- ¼ l Sahne
- ¼ l Brühe
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Butter

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in Butter glasig schwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne und Brühe aufgiessen, dabei kräftig umrühren, damit die Sahne nicht gerinnt. Den Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden, in den Topf geben und leicht salzen. Alles aufkochen lassen und auf kleiner Flamme ca. 45 min. weich kochen – dabei die Flüssigkeit einreduzieren, bis ein dicker Gemüsebrei entsteht – Achtung: nicht anbrennen lassen! Jetzt mit dem Zauberstab fein pürieren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Das Selleriepüree passt zu dunklem Fleisch genauso wie zu Fisch.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at