



# Selleriesuppe mit Haferklößchen

 Mittel  ca. 45 Min.



## Zutaten | 1 Portion

### Selleriesuppe

- 4-5 Walnüsse
- 1 Suppenzwiebel
- 600 g Knollensellerie
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1-2 EL Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Prise Salz
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Selleriegrün oder Petersilie optional

### Haferklößchen

- 2 Eier
- 125 g Haferkleie
- 50 g Nussbutter gebräunte Butter
- 30 g gemahlene Walnüsse
- 1 EL Stärke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Kurkuma

## Zubereitung

### Haferklößchen

1. Die Haferkleie in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett leicht rösten - danach abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Eier trennen - das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und die Eigelbe mit lauwarmer Nussbutter, gemahlene Walnüssen, Stärke, Kurkuma und etwas Salz vermischen.
3. Zum Schluss die Haferkleie untermischen und die Masse für 20 Minuten quellen lassen - in der Zwischenzeit kann die Suppe angesetzt werden.
4. Das Eiweiß unter die Hafermasse heben und mit zwei Löffeln kleine Klößchen formen - diese in köchelndes Salzwasser geben und für 10 Minuten ziehen lassen (jedoch nicht mehr aufkochen).

### Selleriesuppe

1. Zunächst Zwiebel und Sellerie (eine dünne Scheibe beiseite legen) von der Schale befreien (diese Gemüseschalen eignen sich wunderbar für die nächste Gemüsebrühe), grob würfeln und in Butterschmalz ohne das Gemüse zu bräunen anschwitzen.
2. Alles mit Weißwein ablöschen, einreduzieren und mit Gemüsebrühe aufgießen - danach abgedeckt für 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit den übrigen Sellerie fein würfeln, die Walnüsse grob hacken und alles in Butter bei moderater Hitze goldgelb bräunen - mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Sobald das Gemüse weich gekocht ist, die Suppe mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern und möglichst fein pürieren - wer es besonders samtig mag, kann die Suppe auch noch einmal durch ein feines Sieb geben.
5. Die Suppe zusammen mit den Haferklößchen und der Sellerie-Nussmischung anrichten - mit etwas Selleriegrün verfeinern.