Rudy´s Sellerie-Creme-Suppe

mobil: +49 157 725 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmitel
1 Knolle	Sellerie
3	geschälte Kartoffeln
1 Stange	Porree
1 L	Gemüsefond
1 L	Sahne
	Pfeffer
2 EL	Meersalz

Grill-Regeln

Grill-Zeit	30 min.
Grill-Methode	indirekt
Grill-Temperatur	150°
Grill-Zubehör	Weber DutchOven

Vorbereitung / Zubereitung

1. alle Zutaten klein schneiden
2. DutchOven vorheizen, Gemüsefond hineinfallen und das kleingeschnittene Gemüse hinzu fügen
3. Alles ca. 30 min. köcheln lassen.
4. dann die Sahne und das Salz hinzu fügen und mit dem Zauberstab gut durch pürieren
5. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

passt gut zu gegrillten Knoblauchgarnelen.

Guten Appetit