

## Rezept

### Sellerie-Püree

400 g [Knollen-Sellerie](#)

Diese Gewichtsangabe gilt für den ungeputzten Zustand

[Sellerie putzen und würfeln](#) (ca. 1 cm Seitenlänge)

Dann in einen kleinen Topf geben, der nicht leicht anbrennt (Edelstahl)

1 Becher Sahne (200 ml)

(Um Gottes Willen keine Milch nehmen – schmeckt nur ¼ so gut wie mit Sahne!)

Soviel Sahne aufgießen, daß die oberen Selleriewürfel noch rausgucken (vgl. [Blick in die Küche](#)). Bei 400 g Sellerie haut die hier angegebene Sahnemenge dafür hin.

Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß (reiben mit der [T-M-Reibe](#))

Würzen (oben drüber streuen). (vgl. [Blick in die Küche](#))

Das Ganze aufkochen

Dann mit Deckel ca. 10-15 min. leicht kochen (= ‚köcheln‘), bis die Selleriewürfel weich sind. Weichheits-Test mit einem spitzen Messer (Barbara nimmt ihr [Windmühlenmesser](#)).

**Vorsicht: Kocht leicht über den Rand!**

Ergebnis nach 15 min. Köcheln - vgl. [Blick in die Küche](#)

Nach dem Köcheln mit einem [Pürierstab](#) pürieren (d.h. so lange mixen, bis alles zu Brei geworden ist).

Ergebnis nach dem Pürieren - vgl. [Blick in die Küche](#)

Schließlich abschmecken. Evtl. noch Salz und/oder Pfeffer