

# Suppen:

## Sauerkraut-Sellerie-Suppe mit Riesencrevetten

### Zubereitung Sauerkraut-Sellerie-Suppe

- ▷ Die Selleriescheiben auf dem Edelstahlblech ausbreiten und während 35 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Gleichzeitig das Sauerkraut auf ein zweites Edelstahlblech legen und während 30 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Das Sauerkraut aus dem Garraum nehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken, beiseite stellen.
- ▷ Den Sellerie aus dem Garraum nehmen und im Mixer fein pürieren.
- ▷ Das Selleriepüree, das Sauerkraut und 3 dl Gemüsebouillon in einen Kochtopf geben und auf dem Herd aufkochen.
- ▷ 2 dl Schlagrahm zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

### Zubereitung Riesencrevetten

- ▷ Die Crevetten auf das Edelstahlblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und während 2 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und beiseite stellen.

### Anrichten

- ▷ Die Suppe auf 4 Suppenteller verteilen.
- ▷ Pro Teller 6 halbe Riesencrevetten auf der Suppe anrichten.

### Garstufen Sellerie

mit Vorheizen – Auflage 1  
35 Minuten      100 °C Dämpfen

### Garstufen Sauerkraut

mit Vorheizen – Auflage 2  
30 Minuten      100 °C Dämpfen

### Garstufen Riesencrevetten

mit Vorheizen – Auflage 1  
2 Minuten      100 °C Dämpfen

---

### Zutaten Suppe

500 g Knollensellerie, geschält, blättrig geschnitten  
150 g Sauerkraut, roh  
3 dl Gemüsebouillon  
2 dl Schlagrahm  
Salz und Pfeffer

### Zutaten Riesencrevetten

12 Riesencrevetten, ohne Kopf, geschält, halbiert, Darm entfernt  
Salz und Pfeffer