

**Jacqueline Amirfallah**  
**Selleriesuppe mit Speckstrudel-Stange**

**Mittwoch, 4. November 2020**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Feine Küche**

**Zutaten:**

Für die Speckstrudel-Stangen:

200 g	Weizenmehl (Type 405)
2,5 EL	Sonnenblumenöl
100 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1	Schalotte
60 g	geräucherter Bauchspeck
2 Zweige	Majoran
1	Brötchen

Für die Suppe:

1	Zwiebel
500 g	Knollensellerie
2 EL	Butter
250 ml	Milch
etwas	Salz
600 ml	Geflügelbrühe
2 Zweige	Majoran
125 g	Sahne
etwas	Muskat

**Zubereitung:**

1. Für den Strudelteig Mehl in eine Schüssel geben. 2 EL Sonnenblumenöl, Wasser und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit wenig Sonnenblumenöl einreiben und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. In einer Pfanne die Speckwürfel mit der Schalotte kurz und kräftig anbraten und abkühlen lassen.
3. Für die Suppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
4. Sellerie schälen, halbieren. Eine etwa 1 cm starke Scheibe abschneiden und diese halbieren. Restlichen Sellerie in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden.
5. Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.
6. Die Selleriewürfel und Selleriescheiben zugeben und die Milch angießen, leicht salzen. Die Hälfte der Geflügelbrühe zugeben, aufkochen und den Sellerie bei schwacher bis mittlerer Hitze weich garen.
7. In der Zwischenzeit alle Majoranzweige abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
8. Für den Strudel das Brötchen fein reiben.
9. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Den Strudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Die Brösel, Speck-Schalotten und die Hälfte vom Majoran darauf streuen. Mehrere dünne Strudelstangen von ca. 15 cm formen.

11. Die Strudelstangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten knusprig backen.
12. Weich gegarte Selleriescheiben aus dem Topf nehmen und für die Dekoration in feine Würfel oder Rauten schneiden und beiseite stellen.
13. Die Sahne und restliche Geflügelbrühe zum Suppenfond gießen, alles kurz aufkochen lassen. Sellerie im Fond fein pürieren.
14. Die Suppe mit Salz und Muskat abschmecken.
15. Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, mit restlichem Majoran und feinen Selleriewürfeln bestreuen und die Speckstrudel-Stangen anlegen.

Pro Portion: 755 kcal / 3160 kJ  
53 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 51 g Fett