

Informationen zur Sendung vom 07.11.2025

Selleriepüree mit Parmesan

Von Ulla Scholz // Rezept von Hanna Reder

Ulla Scholz empfiehlt:

Hanna Reder: „Was kocht Hanna“, Edel Verlagsgruppe GmbH, ISBN 978-3-96584-516-9

Zutaten für 4 Personen

1 Knollensellerie (700 bis 800 g)
1 weiße Zwiebel
3 EL Butter + etwas mehr zum Verfeinern (optional)
100 ml Weißwein (trocken)
ca. 300 ml Gemüsefond
100-150 g Sahne
100 g Parmesan, fein gerieben
Salz

Zubereitung

Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Die Selleriewürfel dazugeben und etwa fünf Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen.

Mit Weißwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Den Gemüsefond angießen, alles einmal aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.

Wenn die Flüssigkeit fast vollständig reduziert ist, die Sahne und den Parmesan hinzufügen. Mit einem Stabmixer oder einem Mixer zu einem glatten, cremigen Püree verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Sahne oder Fond nachgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Selleriepüree mit Salz abschmecken. Optional noch mit einem Stück Butter verfeinern.

Autorin: Hanna Reder

Informationen zur Sendung vom 07.11.2025

Selleriepüree mit Parmesan

Von Ulla Scholz // Rezept von Hanna Reder

Ullas Küchentipps

Selleriepüree als Multitalent

Das Püree passt hervorragend zu Schmorgerichten. Es ist aber auch ohne Beigabe zu Gemüse denkbar, das knusprig in einer Panade ausgebraten wird. Ich habe es hier mit gerösteten Walnüssen kombiniert, da die eigene Ernte im Garten sehr ertragreich war. Leider ist der Parmesankäse kein rein vegetarisches Produkt. Der Käse wird mit tierischem Lab erzeugt. Von daher kann man das Gericht hier nicht als vegetarisch einordnen. Allerdings kenne ich aus meiner langjährigen Erfahrung als Restaurantköchin kaum Vegetarier, die diese Verarbeitung stört.

Der Einkauf

1 Knollensellerie zu 1,50 Euro; 1 weiße Zwiebel zu 0,15 Euro; Butter (125 g) zu 0,70 Euro; 100 ml Weißwein zu 0,60 Euro; 300 ml Gemüsefond (selbstgemacht aus Abschnitten) ist kostenfrei – gekauft zu 1,11 Euro; 150 g Sahne zu 0,66 Euro; 100 g Parmesan zu 1,90 Euro; 400 g ganze Walnüsse Beutel zu 2,49 Euro.

Pro Portion mit gerösteten Walnüssen circa 2,27 Euro. Ohne Walnüsse pro Portion circa 1,65 Euro.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!