

## Zutaten

- 250 g Knollen-Sellerie
- 150 ml Gemüsebrühe
- 75 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Beilage

# Sellerie-Püree

Entdecken Sie unser cremiges Sellerie-Püree! Perfekt für Ihr Rinderfilet. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Walnussöl oder braune Butter nach Geschmack
2. Sellerie schälen, würfeln und in Brühe weich kochen. Mit Sahne noch etwas einkochen und dann pürieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und brauner Butter.
3. *(Herstellung 'braune Butter': Butter erhitzen bis sich die hellen Protein-Teilchen absetzen und braun werden. Dann durch ein Sieb lassen. Nun schmeckt sie leicht nussig.)