Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Pfefferschüblig

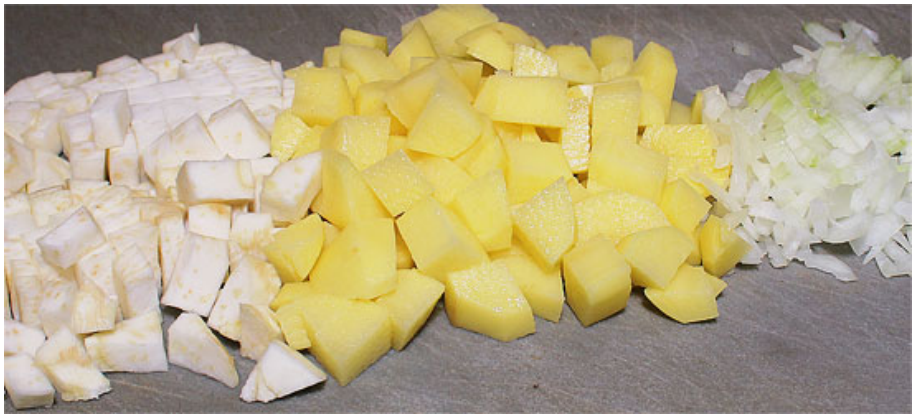
Die einfache Kartoffelsuppe mit Sellerie und mit wenig Senf und Muskatnuss gewürzt passt sehr gut zu vielen Würsten und Schübligen. Gut gepfefferte Schüblige werden eher selten angeboten, viel eher findet man pikante Würste nach südländischer Art mit Paprika oder Chili gewürzt, die sich aber weniger zum sieden eignen. Im Zürcher Oberland bieten viele Metzgereien zum Schüblig-Zischtig etliche Schüblig-Spezialitäten an. Ein Tipp: Die Metzgerei Niffeler in Kempten (Wetzikon) bietet zu diesem Tag eine grosse Auswahl an sehr guten, hausgemachten Schübligen an.

Zutaten (1-2 Portionen)

200g	Kartoffeln festkochend
150g	Sellerie
40g	Zwiebel
1/2Tl	Dijon-Senf
5dl	Gemüsebouillon
	Muskatnuss, Pfeffer
	Bratbutter
1	Pfefferschüblig

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter dünsten bis sie glasig ist. Kartoffel und Sellerie schälen und zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Kurz mit der Zwiebel mitdünsten. Senf zugeben und vermischen. Bouillon dazugiessen und ca. 20-30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Sauerrahm unterrühren und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schüblig 25 Minuten im heissen Wasser ziehen lassen.

Gemüse-Bouillon
Bouillon de légumes
Brodo di verdura
INTENSO & PURO
SENF
MOUTARDE
THOMY