

Gemüse Creme z.B. Knollensellerie oder Urkarotte

Rezept

- 500g Gemüse (Sellerie)
- 100ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- Salz & Pfeffer
- Oliven Öl
- Schlag Obers 36%

1. Sellerie schälen & in Fingernagel große Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten in einem ungelochten Garbehälter geben und gut vermengen.
3. Einstellung wählen 100 Grad Dampfgaren für ca. 35 Minuten.
4. Nach dem Garprozess alle Zutaten in einen Mixer geben und mit etwas Schlagobers 36% fein pürieren.
5. Je nach Konsistenz mit Gemüsebrühe, Schlagobers oder/und Zitronenöl verfeinern.
6. Vor dem anrichten abschmecken und optional mit Trüffel Öl verfeinern.

Für die Verwendung mit dem Isi Boy ist wichtig das die Creme durch ein feines Sieb gegossen und gedrückt wird.

Die Konsistenz sollte wie bei einer sehr cremigen Kartoffelsuppe sein.

Danach je nach Menge auf einen halben Liter 1 Kapsel hinzugeben und im Wasserbad warm stellen. Vor dem Gebrauch nochmals gut schütteln.