

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

SELLERIE PÜREE

Sellerie · Butter · Muskat

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Sellerie · Butter · Muskat

Ansatz: 1 große Knolle · ca. 4–6 Beilagen

01 | SCHNEIDEN

1 große Sellerieknolle schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In einen Topf geben und knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedecken.

02 | GAREN

Aufkochen und bei mittlerer Hitze weich garen. Mit einem Messer prüfen: Die Würfel sollen sich ohne Widerstand durchstechen lassen.

03 | ABGIESSEN

Kochwasser auffangen. Sellerie kurz im heißen Topf ausdampfen lassen. Zunächst nur einen kleinen Schluck Kochwasser zurückgeben.

04 | MIXEN

Mit dem Stabmixer fein pürieren und insgesamt 250 g kalte Butter in kleinen Würfeln nach und nach einarbeiten. Nur so viel Kochwasser zufügen, wie für eine glatte Konsistenz nötig ist.

05 | ABSCHMECKEN

Mit Salz, wenig Zucker und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Warm servieren; bei Bedarf vor dem Anrichten nochmals glatt rühren.



“

**Erst ausdampfen.
Dann fein mixen.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Ansatz: 1 große Knolle · ca. 4–6 Beilagen

01 EINKAUF

☐ **1 große Sellerieknolle**

Alternative: Petersilienwurzel; ergibt ein anderes Püree.

☐ **250 g Butter**

Alternative: milde Margarine, Konsistenz kontrollieren.

☐ **Salz · wenig Zucker · Muskat**

Alternative: Zucker optional; weißer Pfeffer statt Muskat.

02 ZUBEHÖR

TOPF + STABMIXER

Alternative: Standmixer für heiße Flüssigkeiten nach Herstellerangabe.

WAAGE + MESSBECHER

Alternative: Flüssigkeiten passend zur Dichte abwiegen.

FEINES SIEB

Alternative: Passiertuch; sorgfältig ausdrücken, falls im Rezept vorgesehen.

VOR DEM START

Das Gewicht einer Knolle schwankt. Buttermenge und Kochwasser nach Konsistenz beurteilen. Das Püree soll auf dem Teller stehen, aber nicht fest werden.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.