

# Speck-Sellerie-Stampf

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/20/speck-sellerie-stampf/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/20/speck-sellerie-stampf/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 600g Knollensellerie
- 3 Scheiben Speck
- 400ml Brühe
- 50ml Weißwein
- 50ml Sahne
- 10 Perlzwiebeln
- 1 Zwiebel
- Butter
- frische Petersilie
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit einer Prise Zucker und 2 Flocken Butter in einem heißen Topf anschwitzen. Die Selleriewürfel dazugeben und mit Wein und Brühe ablöschen. Sahne zugeben und verkochen lassen. Den Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Überschüssige Flüssigkeit ggf. vorher abgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Speck in einer separaten Pfanne in Öl rösten. Die Petersilie klein schneiden und mit den Perlzwiebeln zum Speck in die Pfanne geben.

Den Selleriestampf mit dem Speck auf Tellern anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 23.11.2011