

Petersilienwurzelsuppe

aus dem Video Ulrich Berger's „Schnelle Küche für alle Tage“



ZUTATEN

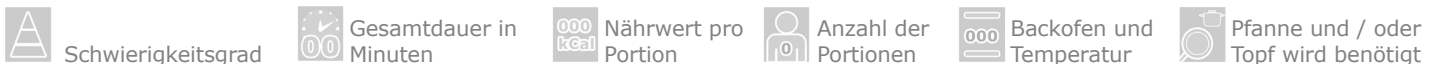
- 2 Stk. Petersilienwurzel
- ½ Stk. Zwiebeln
- 20 g Butter
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer, Muskat
- ½ Bund glatte Petersilie
- Crème fraîche zum Garnieren



Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
2. Petersilienwurzel waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
3. Die Petersilienwurzelschalen mit 0,5 l Wasser und etwas Salz ca. 20 min köcheln lassen.
4. Die Brühe aus den Petersilienwurzelschalen durch ein Sieb passieren und aufheben.
5. Die Zwiebeln und die Petersilienwurzelwürfel in der Butter glasig anschwitzen, aber nicht bräunen.
6. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein einkochen.
7. Mit der Brühe aufgießen, Salz zugeben und das Gemüse weichkochen.
8. Anschließend im Mixer zusammen mit der fein geschnittenen Petersilie pürieren.
9. Mit den Gewürzen abschmecken.
10. Die Suppe mit etwas Crème fraîche und einem Petersilienblatt garnieren.

Maßeinheiten: Stk. = Stück Pkg. = Packung EL = Esslöffel TL = Teelöffel kg = Kilogramm dag = Dekagramm
g = Gramm l = Liter cl = Zentiliter Prise = ca. eine Messerspitze 120kCal = 520kJoule



Bei diesen Werten handelt es sich um ungefähre Angaben.