

Püreesuppe z. B. Petersilienwurzelsuppe

Zutaten für ca. 1,5 Liter/6-8 Personen:

600 g Petersilienwurzel
40 g Butter
2 Schalotten
100 g Weißwein
600 g Fond z.B. Geflügel- oder Gemüfefond
150 g Sahne
40 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat
Einlage: Petersilie, 2-3 El verschiedene Nüsse und Kerne

Vorbereitung:

Petersilienwurzel waschen, schälen in Stücke schneiden

Schalotten in Würfel schneiden.

Petersilie fein schneiden.

Nüsse und Kerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Zubereitung:

1. Schalotten in Butter anschwitzen.
2. Petersilienwurzelstücke mitschwitzen.
3. Mit Weißwein ablöschen.
Fond und 100 g Sahne zugeben.
4. Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen.
5. Topf abdecken und die Petersilienwurzel weich garen.
6. Suppe im Universalmixer/Standmixer fein pürieren.
Evtl. durch ein feines Sieb passieren.
7. Mit Crème fraîche und der restlichen Sahne aufmixen, abschmecken.
8. Suppe portionieren.
Mit Petersilie und Nüssen/Kernen garnieren