

Weihnachten Rezepte

Petersilienwurzelsuppe mit Kartoffeln

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Menü, Petersilie, Suppe, Weihnachten

450 g	Petersilienwurzeln, nach den Schalen bleiben -etwa 350 g übrig,	1 Liter	Gemüse oder Geflügelbrühe, Salz,
2	Kartoffeln, (etwa 150 g)		frisch gemahlener schwarzer
1	große Schalotte oder Zwiebel,		-Pfeffer
3	Essl. Butter,	1/2 Bund	aus der Mühle, glatte Petersilie,

Die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln schälen, gründlich waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten oder die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten oder Zwiebelwürfel und die Petersilienwurzelstücke darin unter ständigem Rühren einige Minuten andünsten.

Die Kartoffelstücke hinzugeben und mit der Geflügelbrühe ablöschen; mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Suppe auf kleiner Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln weich sind.

Während die Suppe gart, die Petersilie waschen, trocken tupfen, dann die Blättchen von den Stielen zupfen und fein wiegen. Die Petersilie in die Teller geben und die Suppe darüber gießen oder sie über die Suppe streuen.