

Martina & Moritz | Petersilien-Cremesuppe

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 300 g Petersilienwurzeln
- 200 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote (frisch oder getrocknet)
- ½ – ¾ Liter Brühe/Wasser
- 1 Glas Weißwein
- 200 ml Sahne
- Salz
- milder Essig
- Zitronensaft
- 1 Tasse abgezapfte glatte Petersilienblätter

Zubereitung:

Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen und würfeln. Die gewürfelte Zwiebel in einem Suppentopf in der heißen Butter andünsten, ebenso den gehackten Knoblauch und die entkernte, gewürfelte Chilischote.

Dann Petersilienwurzeln und Kartoffeln zugeben und weich dünsten, aber keine Farbe nehmen lassen. Brühe angießen und das Gemüse etwa 30 Minuten lang absolut weich kochen. Die Petersilienstiele kann man verknoten und mitdünsten, sie geben schon einmal etwas Geschmack ab, später werden sie wieder herausgefischt. Schließlich den Wein angießen und circa 5 Minuten köcheln lassen. Sahne zufügen und die Suppe jetzt nur noch erhitzen.

Dann mit dem Pürierstab glatt mixen. Nochmals abschmecken – vor allem mit Salz und Säure (Essig und Zitronensaft). Die Suppe in 2 Portionen teilen. In die eine Hälfte die Petersilie mixen, bis sie möglichst glatt ist. Dann aus den 2 Kannen die Suppe gleichzeitig in die Teller gießen.

Tipp:

Die abgezapften Petersilienblätter mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Dann abgießen und in kaltem Wasser schwenken, damit die Farbe stabilisiert wird. Blanchiert lassen sich die Petersilienblätter besser glatt mixen.

Beilage:

frisches Brot oder Petersilien-Croûtons – diese setzen auf der weißen Suppe grüne Akzente. Dafür Weißbrotwürfel in Butter braten und verschwenderisch in gehackter Petersilie drehen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner Duttonhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.09.2013

Episode: Petersilie