

# Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit ihrem Püree

(5 Portionen)



## Zutaten:

- 5-6 Stangen Petersilienwurzel
- 1 weiße Zwiebel
- 80 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 1 Glas Geflügelfond (400 ml)
- 500 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Petersilienwurzeln und Zwiebel schälen und würfeln.

Reichlich Butter in einer tiefen Pfanne oder Topf anbräunen, wenn sie braune Pünktchen bekommt ist sie fertig, Petersilienwurzel und Zwiebel darin anschwitzen.

Weißwein und eine gute Prise Salz hinzugeben, dann mit Geflügelfond bedecken und 10-15 min köcheln lassen.

Suppe 1:1 mit Sahne aufgießen und kurz mit einem Pürierstab anmischen (3-4 mal).

Gemüsestücke durch Sieb abseihen und in der Küchenmaschine bzw. im Mixer mit etwas Suppenflüssigkeit pürieren – so erhält man ein Petersilienwurzelpüree als Einlage für die Suppe.

Die restliche Suppe abschmecken und mit einem Pürierstab kräftig aufmixen, so dass genügend Schaum entsteht. Gemeinsam mit der Püree-Einlage in einem Teller anrichten.