

Zutaten

- 800 g Petersilienwurzeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleines Stückchen Lauch (das weiße Ende)
- 0,8 l Gemüsebrühe
- 0,2 l Sahne
- 0,1 l Weißwein
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 cl trockenen Sherry

Suppen

Petersilienwurzelsuppe

Entdecken Sie unser Rezept für eine cremige Petersilienwurzelsuppe. Perfekt für kalte Tage! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Petersilienwurzeln und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, dann denn gewaschen und kleingeschnitten Lauch sowie die Petersilienwurzeln hinzugeben. Gemüse leicht angehen lassen und mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe aufgießen, Suppe leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist und anschließend mixen, bis eine sämige Suppe entstanden ist. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Sherry abschmecken.