

Zutaten

- 800 g Petersilienwurzeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleines Stückchen Lauch vom weißen Ende
- 0,8 l Gemüsebrühe
- 0,2 l Sahne
- 0,1 l Weißwein
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 cl trockenen Sherry
- 4 Scheiben Graubrot
- Blattpetersilie
- Butter, Öl
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel knusprig braten. Zum Ende hin 1 EL Butter hinzugeben und weiter rösten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Variation von der Gans
- Gänse-Fond
- Gänseflügel und Hals
- 4 Möhren

Suppen

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit Sherry

Entdecken Sie unser cremiges Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit Sherry. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Petersilienwurzeln und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den gewaschenen und kleingeschnittenen Lauch, sowie die Petersilienwurzeln hinzugeben. Gemüse leicht angehen lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Brühe aufgießen und die Suppe leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
2. Anschließend mixen, bis eine sämige Suppe entsteht.
3. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Sherry abschmecken.
4. Graubrot ohne Kruste in kleine Würfel schneiden.
5. Wir empfehlen Ihnen Dithmarscher Gänse.
6. Gans gründlich abwaschen, evtl. Innereien-Beutel entnehmen, trockentupfen und Purtzel sowie überschüssiges Fett entfernen. Diese für Gänseschmalz auslassen.
7. Gänsehals und Flügel entnehmen für den Fond.
8. Nun die Gans innen und außen kräftig würzen und bei 100 °C 1 Stunde im Dampfgarer vorgaren. Falls Sie über keinen

- 1/4 Knollensellerie
- 1 große Zwiebel
- 1/4 Lauch
- 1 El Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 1 L Wasser
- 1/2 Zimtstange, 3 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 4 Piment,
- 4 Wacholder, 1 Sternanis, 1 TL Pfefferkörner

Dampfgarer verfügen, die Gans auf einem Gitter in den Backofen schieben und darunter ein tiefes Blech mit Wasser platzieren.

9. In der Zwischenzeit Fond und Füllung vorbetreiten.
10. Gemüse schälen und grob zerkleinern. Zusammen mit Flügel und Hals scharf anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls rösten. Nun mit Rotwein ablöschen, Gewürze hinzugeben und mit Wasser aufgießen. Für mind. 2 Stunden köcheln lassen, anschließend durch ein Sieb passieren und reduzieren lassen bis eine dickflüssige und intensive Sauce entsteht.
11. Diese kann man ganz nach Geschmack zum Beispiel mit Kirsch-Marmelade, Preiselbeeren oder Portwein verfeinern.