

Petersilien - Suppe

Kategorien: Suppen

Zutaten für: 4 Personen

1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1		Butter
1		Mehl
50	ml	Noilly Prat oder Weisswein
700	ml	Gemüse- oder Hühnerbouillon
150	ml	Rahm
80		Greyerzer oder Sbrinz am Stück
2	Bund	Petersilie, evtl. Glattblättrige Sor
1		Senf
		Salz, schwarzer Pfeffer aus Der Mühle

Anleitung:

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In der Butter andünsten. Das Mehl darübergerben und kurz mitdünsten. Noilly Prat oder Weisswein mit der Bouillon mischen und unter Rühren beifügen. Den Rahm dazugiessen und die Suppe auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.

2 Inzwischen vom Käse mit dem Sparschäler einige Späne abschaben und beiseite legen. Restlichen Käse fein reiben. Von der Petersilie ebenfalls einige Blättchen für die Garnitur zur Seite legen. Restliche Blätter hacken.

3 Geriebenen Käse und gehackte Petersilie zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer gründlich pürieren. Etwas heisse Suppenflüssigkeit mit dem Senf verrühren, beifügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und mit Petersilie sowie Käsespänen garnieren.

====

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.