



Petersilienwurzelsuppe

6 Portionen

500 g Petersilienwurzel
100 g Kartoffeln
1 kleine Zwiebel [2 Schalotten]
40 g Butter
1 TL Zucker
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 Bund Petersilie
1 Zitrone
ca. 150 ml Rapsöl, evtl. mehr
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Fleur de Sel

- Petersilienwurzel Schälen, 18 dünne Scheiben schneiden, Rest würfeln
- Kartoffel schälen und würfeln
- Zwiebel pellen und würfeln
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen, sehr fein hacken, mit ca. 4 EL Rapsöl pürieren
- Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen

Petersilienwurzeln, Kartoffeln und Zwiebelwürfel in Butter andünsten. Zucker zugeben und weiter andünsten. Die Brühe zugeben und alles ca. 20 Min. kochen. In der Zwischenzeit die Petersilienwurzelscheiben im verbliebenen Rapsöl frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Fleur de Sel würzen. Nach Ende der Garzeit die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Zitronensaft würzen. Auf Teller verteilen und auf jede Portion etwas von dem Petersilienöl und 3 Petersilienwurzelchips geben.