



Weißer Petersiliensauce

Man nehme für 4 Portionen:

200 g Petersilienwurzel
1 Schalotte
50 ml Sahne
1 Zitrone
2 EL Rapsöl
½ TL Zucker
200 ml Geflügelbrühe
Salz

- Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Schalotte pellen und würfeln
- Sahne steif schlagen. Evtl. mehr Sahne nehmen und den Rest anderweitig verwenden; so lässt sich die Sahne besser schlagen
- Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen

Schalotte und Petersilienwurzel im Rapsöl andünsten, mit dem Zucker glasieren, salzen, die Geflügelbrühe zugeben und in etwa 15 Minuten garen. Petersilienwurzeln fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Zitrone abschmecken. Die geschlagene Sahne kurz vor dem Servieren unterziehen.