



Petersilien - Kartoffel Creme Suppe mit Rauchforelle

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Leicht, voller Kräuter, passt in so manche Speisenfolge

Zutaten

- 300 g geschälte Kartoffeln in Würfeln
- 3 Bunde glatte Petersilie
- 1 Handvoll krause Petersilie
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Butter
- 700 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 250 ml flüssige Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Einige Spritzer Zitronensaft
- 150 g geräuchertes Forellenfilet, grob gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Für die Garnitur / Einlage die krause Petersilie zupfen und mit Mehl bestäuben. In 180° C heißem Frittierfett ganz kurz backen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Etwa 50 ml Sahne steif schlagen. Die gezupfte glatte Petersilie mit dem Stabmixer zerkleinern und die restliche Butter dazu geben, kalt stellen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln in etwas Butter gasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel zu fügen, kurz miteinander schwitzen lassen. Die Brühe und 200 ml Sahne aufgießen, ca. 15 min. köcheln lassen.

Schritt6

Danach mit dem Schneidestab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.

Schritt7

Erst kurz vor dem Servieren, die Petersilien - Buttermischung schaumig aufmixen, um die frische, grüne Farbe zu erhalten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern das gezupfte Forellenfilet verteilen, die Suppe aufgießen, darüber etwas geschlagene Sahne und die gebackene Petersilie anrichten.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** passt in so manche Speisenfolge, rauchforelle, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/petersilien-kartoffel-creme-suppe-mit-rauchforelle/>