



# Petersilien - Kartoffelsuppe mit Rauchforelle

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schmeckt nach Frühling, schnell und einfach zubereitet, hm...lecker

## Zutaten

- 150 g geräuchertes Forellenfilet in mundgerechten Stücken
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln, gewürfelt
- 700 ml Rindfleischbrühe, ersatzweise Rindfleisch - oder Gemüsebrühe Instant
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Butter
- 3 Bunde glatte Petersilie, gewaschen, gezupft
- 200 ml flüssige Sahne
- 4 El Creme fraiche
- Etwas Zitronensaft
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Petersilienblättchen in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen.

### Schritt2

Mit kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und grob hacken.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel dazu geben, zusammen 1 - 2 min. angehen lassen.

### **Schritt5**

Die Brühe und die Sahne aufgießen, salzen, pfeffern, ca. 20 min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren.

### **Schritt6**

Die blanchierte Petersilie und etwas von der Suppe ebenfalls pürieren und wieder zur Suppe geben.

### **Schritt7**

Noch einmal "aufstoßen" lassen, nachschmecken, mit etwas Muskatnuss und Zitronensaft würzen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

In vor gewärmte tiefe Teller oder Suppentassen portionieren, einen Esslöffel Creme fraiche in die Mitte setzen, drum herum die Forellenstücke setzen.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/petersilien-kartoffelsuppe-mit-rauchforelle/>