

Petersilienwurzel - Schaumsüppchen mit Parmesan Cräckern

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Die Zutaten gibt es das ganze Jahr über, althergebracht, modern überdacht

Zutaten

- Für die Petersilienwurzel - Suppe:
- 400 g geschälte, grob gewürfelte Petersilienwurzel
- 100 g geschälte Kartoffeln in groben Würfeln
- 3 El gehackte Petersilie mit 1 El kalter Butter gemengt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 400 ml Geflügelbrühe
- 400 ml kräftige Gemüsebrühe
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 El Butter
- 100 ml flüssige Sahne
- Saft ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Für die Parmesan Cräcker:
- 50 g geriebenen Parmesan

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cräcker:

Schritt2

Das flache Backblech zunächst mit Backpapier auslegen und ca. 6 - 8 cm große Kreise / Blättchen mit dem geriebenen Parmesan und mit etwas Abstand ausstreuen.

Schritt3

(Werden in einem Ausstecher besonders schön und gleichmäßig)

Schritt4

Bei 200 ° C ca. 5 min. hell, knusprig backen, zunächst etwa abkühlen lassen. vom Backpapier lösen.

Schritt5

Der Suppenansatz:

Schritt6

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen, die Kartoffeln und Petersilienwurzeln dazu geben, 1 - 2 min. zusammen schwitzen lassen.

Schritt7

Mit der Geflügel - Gemüsebrühe, Sahne, und Weißwein aufgießen, die Petersilien Stängel ruhig dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt8

Ca. 20 min. leise köcheln lassen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren, (Petersilienstängel vorher entfernen)

Schritt9

Ev. durch ein feines Küchensieb passieren, mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Zucker nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Kurz vor dem Servieren mit der kalten Petersilienbutter schaumig aufmixen und mit einigen kleine Petersilienblättchen garniert und den Cräckern zu Tisch geben..

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/petersilienwurzel-schaumsueppchen-mit-parmesan-craeckern/>