

Klosterküche | Petersilienwurzel-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 3 mittelgroße Petersilienwurzeln
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 große mehlig kochende Kartoffel
- 1 Bund glatte Petersilie
- etwas Öl
- 3/4 l Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 250 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Petersilienwurzeln, Apfel und Kartoffel schälen und grob zerkleinern. Die Petersilie fein hacken. Etwas Öl in einen Topf geben, erhitzen und das zerkleinerte Gemüse und Obst dazugeben. Das Ganze mit 1/2 TL Zucker bestreuen und leicht anbraten, damit sich die Aromen besser entwickeln können. Anschließend mit Wasser ablöschen, etwa 1/4 der fein gehackten Petersilie dazugeben und alles garen.

Dann das Gemüse und die Flüssigkeit in einem Mixer pürieren. Mit Sahne und Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die restliche Petersilie unterheben.

Rezept: Kloster St. Marienberg in Helmstedt

Quelle: Klosterküche – Kochen mit Leib & Seele vom 07.05.2017