

Petersilienwurzelsüppchen mit Croutons und gebratenen Schwarzwürstchen

Zutaten für 4 Personen:

300 g geschälte, in Würfel geschnittene Petersilienwurzel
100 g in Würfel geschnittene Zwiebeln
6 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
400 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
300 ml Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sel
12 Weißbrotwürfel aus Ciabatta oder Baguette
100 g kleine geräucherte Schwarzwürstchen in Scheiben
etwas Blattpetersilie zur Dekoration



Petersilienwurzel- und Zwiebelwürfel in einem Topf mit 2 EL Olivenöl farblos anschwitzen, Lorbeerblatt, Rosmarinzweig, Brühe und Sahne zufügen, einmal aufkochen und bei niedriger Temperatur 20 Minuten ziehen lassen.

Schwarzwürstchen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett kross anbraten, herausnehmen und kurz auf ein Küchenpapier legen.

Brotwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl gleichmäßig rösten und etwas Fleur de Sel darüber geben.

Die Suppe mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer und 2 EL gutem Olivenöl abschmecken, nochmals mit dem Pürierstab aufschäumen und dann auf 4 Tassen oder Gläser verteilen. Etwas Blattpetersilie zur Dekoration darüber geben.

Abwechselnd Croutons und gebratene Schwarzwürstchenstücke auf ein Spießchen stecken und über die Suppentasse legen.



wünscht guten Appetit!

