

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Petersilwurzel'suppa für 4 Lüüt **(Petersilienwurzelsuppe für 4 Personen)**

- 250g Petersilienwurzeln
- 2 Zwiebeln
- 0,1 l Weißwein
- ½ l Brühe
- ½ l Sahne
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butterschmalz

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in etwas Butterschmalz glasig schwitzen. Die Petersilienwurzeln schälen, grob würfeln und kurz mit anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und Brühe auffüllen, dabei kräftig umrühren. Aufkochen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Dann ca. 45 min. auf kleiner Flamme leicht köcheln lassen. Jetzt mit dem Zauberstab gründlich pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Als Einlage passen ein paar Scheiben frisch gehobelter Trüffel oder in Butterschmalz frittierte Petersilienwurzelstreifen und natürlich frisch gehackte Blatt Petersilie.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at