



Feine Petersilienwurzel Suppe mit verlorenem Ei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sieht toll aus, raffiniert angerichtet, köstlich - stimmig, passt in viele Speisenfolgen

Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 250 g Petersilienwurzel, geschält, gewaschen, in dünnen Scheiben
- 50 g kalte Butter
- Saft 1 /2 Zitrone
- 1 Tl Mehl
- 1 Bündchen Blattpetersilie, gehackt
- 500 ml klarer Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- 4 Eier
- 4 El Weinessig, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln in 20 g Butter farblos anschwitzen, die Petersilienwurzel dazu geben.

Schritt3

1 Tl Mehl darüber stäuben, etwas angehen lassen und mit dem Geflügelfond und der Sahne aufgießen. Ca. 20 min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Schritt4

Mit dem Stabmixer fein pürieren, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft abschmecken.

Schritt5

Die restliche Butter mit der gehackten Petersilie vermengen.

Schritt6

Die Suppe halbieren; eine Hälfte mit der Petersilienbutter schaumig aufmixen.

Schritt7

Die verlorenen Eier:

Schritt8

Zeitgleich die Eier einzeln in Kaffeetassen schlagen.

Schritt9

1, 5 l Salzwasser mit dem Weinessig versetzen, aufkochen, zurück ziehen, unterhalb des Siedepunkts halten.

Schritt10

Mit einem Kochlöffel um den Topfrand fahren, einen kleinen Strudel erzeugen.

Schritt11

Die Eier vorsichtig nacheinander hinein gleiten lassen, das Eiweiß mit einer Tischgabel um das Eigelb legen, 4 - 5 min. leise garen. keinesfalls kochen lassen.

Schritt12

Danach die Eier mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Zunächst die helle Suppe in vorgewärmte Suppenteller geben, danach die Grüne in die Mitte gießen.

Schritt15

Das verlorene Ei ebenfalls in die Mitte setzen und sofort mit etwas frischem Pfeffer und gehackter Petersilie zu Tisch geben.

Schritt16

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** eier, Petersilienwurzel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-petersilienwurzel-suppe-mit-verlorenem-ei/>