



# 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/>