

Norddeutsche Petersiliensuppe mit Birnen und Speck Chips

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Modern kreiert, aus bekannten, typisch norddeutschen Zutaten, einfach ausprobieren

Zutaten

- 300 g Petersilienwurzeln, geschält, grob gewürfelt
- 2 Bunde glatte Petersilie und etwas frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 50 g kalte Butter
- 250 g Kartoffeln, geschält, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 300 g geschmackvolle, reife Birnen, geschält, entkernt, in groben Würfeln
- 3/4 l Rinderbrühe
- 50 ml trockener Weißwein
- 250 ml Sahne
- 3 El Zitronensaft, ev. etwas Abrieb
- 2 El Öl
- 60 g durchwachsener Speck in Scheiben, halbiert
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den Speck in einer Stielpfanne ohne Fett von beiden Seiten knusprig ausbraten, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Die gehackte Petersilie mit dem Thymian und der Butter vermengen, wieder kalt stellen.

Schritt4

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebeln mit den Petersilienwurzeln und den gewürfelten Kartoffeln in Öl anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen.

Schritt7

Mit Weißwein, der Sahne und Rinderbrühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt8

Bei kleiner Hitze ca. 25 min. köcheln lassen, dann die Birnenwürfel dazu geben.

Schritt9

Kurz einmal "aufstoßen" lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt10

Ev. durch ein Küchensieb streichen, noch einmal aufkochen, nachschmecken, den Zitronensaft dazu geben.

Schritt11

Kurz vor dem Servieren mit der kalten Petersilienbutter schaumig auf mixen und mit Thymianblättchen und krossen Speck Chips zu Tisch geben.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** bodenständig, einfach, unproblematisch, Vorsuppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsche-petersiliensuppe-mit-birnen-und-speck-chips/>