

# Petersilien - Kartoffel Creme Suppe mit Rauchforelle

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Leicht, voller Kräuter, passt in so manche Speisenfolge

## Zutaten

- 300 g geschälte Kartoffeln in Würfeln
- 3 Bunde glatte Petersilie
- 1 Handvoll krause Petersilie
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Butter
- 700 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 250 ml flüssige Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Einige Spritzer Zitronensaft
- 150 g geräuchertes Forellenfilet, grob gezupft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Für die Garnitur / Einlage die krause Petersilie zupfen und mit Mehl bestäuben. In 180° C heißem Frittierfett ganz kurz backen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### Schritt3

Etwa 50 ml Sahne steif schlagen. Die gezupfte glatte Petersilie mit dem Stabmixer zerkleinern und die restliche Butter dazu geben, kalt stellen.

#### **Schritt4**

Der Ansatz:

#### **Schritt5**

Die Zwiebeln in etwas Butter gasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel zu fügen, kurz miteinander schwitzen lassen. Die Brühe und 200 ml Sahne aufgießen, ca. 15 min. köcheln lassen.

#### **Schritt6**

Danach mit dem Schneidestab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.

#### **Schritt7**

Erst kurz vor dem Servieren, die Petersilien - Buttermischung schaumig aufmixen, um die frische, grüne Farbe zu erhalten.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

In vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern das gezupfte Forellenfilet verteilen, die Suppe aufgießen, darüber etwas geschlagene Sahne und die gebackene Petersilie anrichten.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** passt in so manche Speisenfolge, rauchforelle, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/petersilien-kartoffel-creme-suppe-mit-rauchforelle/>