



Petersilien - Kartoffelsuppe mit Rauchforelle

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schmeckt nach Frühling, schnell und einfach zubereitet, hm...lecker

Zutaten

- 150 g geräuchertes Forellenfilet in mundgerechten Stücken
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln, gewürfelt
- 700 ml Rindfleischbrühe, ersatzweise Rindfleisch - oder Gemüsebrühe Instant
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Butter
- 3 Bunde glatte Petersilie, gewaschen, gezupft
- 200 ml flüssige Sahne
- 4 El Creme fraiche
- Etwas Zitronensaft
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Petersilienblättchen in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen.

Schritt2

Mit kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und grob hacken.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel dazu geben, zusammen 1 - 2 min. angehen lassen.

Schritt5

Die Brühe und die Sahne aufgießen, salzen, pfeffern, ca. 20 min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt6

Die blanchierte Petersilie und etwas von der Suppe ebenfalls pürieren und wieder zur Suppe geben.

Schritt7

Noch einmal "aufstoßen" lassen, nachschmecken, mit etwas Muskatnuss und Zitronensaft würzen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In vor gewärmte tiefe Teller oder Suppentassen portionieren, einen Esslöffel Creme fraiche in die Mitte setzen, drum herum die Forellenstücke setzen.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/petersilien-kartoffelsuppe-mit-rauchforelle/>