



# Petersilienwurzel - Cappuccino mit Kaffee - Grappa Haube

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Etwas ausgefallen, modern und „stimmig“, lecker

## Zutaten

- Für den Petersilienwurzel Cappuccino:
- 250 g Petersilienwurzel, geschält, gewaschen, in dünnen Scheibchen
- 50 g Knollensellerie, in dünnen Scheibchen
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El weiche Butter
- 1 El kalte Butter
- 400 ml Fleisch oder Geflügelbrühe
- 250 ml flüssige Sahne
- 150 ml Creme fraiche
- 2 Cl Portwein
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Haube:
- 2 El kalter Espresso
- 1 El Grappa
- Etwas geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen, die vorbereiteten Petersilienwurzeln und Sellerie dazu geben.

### Schritt2

Etwas zusammen schwitzen lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Brühe aufgießen, ca. 25 -

30 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt3**

Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwa geriebener Muskat würzen. Noch einmal aufkochen und mit der kalten Butter aufschäumen, das gibt die schöne, samtige Konsistenz.

### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt5**

Die steif geschlagene Sahne mit dem Grappa und dem kalten Espresso mischen und auf den Petersilienwurzel - Cappuccino geben, sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** schnell gemacht, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/petersilienwurzel-cappuccino-mit-kaffee-grappa-haube/>