

**ZUTATEN:**

- 30 g Butter
- 70 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 80 g Petersilie, fein geschnitten
- 20 g Mehl, glatt
- 0,7 l Gemüse oder Rindsuppe
- 0,2 l Schlagobers
- 3 EL Sauerrahm oder Crème fraîche
- Salz, Muskatnuss, gerieben

# Petersiliencremesuppe

**ZUBEREITUNG:**

Die Butter in einem Topf schmelzen und die fein geschnittenen Zwiebeln darin glasig rösten. Anschließend die fein geschnittene Petersilie hinzufügen und kurz anschwitzen. Das Mehl einrühren und mit der heißen Gemüse- oder Rindsuppe sowie dem Schlagobers aufgießen. Alles gut verrühren und für etwa 10 Minuten kochen lassen.

Danach den Sauerrahm oder die Crème fraîche einrühren, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken und die Suppe gut pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Servieren kann man sie mit frischem Brot oder Käse-Croutons.



**DAUER:**  
ca. 30 Minuten



**PORTIONEN:**  
4 Portionen



**SCHWIERIGKEIT:**  
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam