

Kerbelsuppe mit Radieschen



Zutaten:

180 Schalotten, 200 g Petersilienwurzeln, 300 g Kartoffeln, 30 g Butter, 100 ml Weißwein, 500 ml Gemüsefond, Salz, Pfeffer, 1 Bund Kerbel, 10 Radieschen, 200 ml Schlagsahne, Muskat, 2 El Zitronensaft

Zubereitung:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen und beides quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Petersilienwurzel- und Kartoffelscheiben zugeben und weitere 2 Minuten dünsten. mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und 300 ml Wasser zugießen, etwas salzen und pfeffern. Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15–20 Minuten gar kochen. Inzwischen vom Kerbel 10 Stiele beiseite legen. Den restlichen Kerbel mit den feinen Stielen grob schneiden. Radieschen putzen, waschen und in mittlere Würfel schneiden. Sahne zu den fertig gegarten Petersilienwurzeln und Kartoffeln gießen und in einen Küchenmixer füllen. Grob geschnittenen Kerbel zugeben. Alles sehr fein mixen, bis die Suppe eine hellgrüne Farbe hat. Suppe zurück in den Topf gießen, nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Zitronensaft abschmecken. Kerbelsuppe in vorgewärmte tiefe Teller füllen und mit dem restlichen Kerbel und Radieschen bestreuen.

Gutes Gelingen 😊