AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Europa

PETERSILIENWURZEL-SUPPE MIT CROÛTONS UND WURST



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das sehr würzige Gemüse passt gut zu den restlichen Zutaten. Eine feine Prise Muskat rundet die Wintersuppe ab. Petersilienwurzel stammt aus dem Mittelmeerraum und wurde schon von den Römern als Kraftkost nicht nur für die Gladiatoren geschätzt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zwiebel	100 g	Brot, altbacken
2 EL	Butter	100 g	Luganiga
600 g	Petersilienwurzel	1 dl	Rahm
200 g	Kartoffeln	1 Pr	Muskatnuss
10 dl	Gemüsebouillon		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel rüsten, würfeln und in einer grossen Pfanne mit Butter langsam glasig braten.
2. Petersilienwurzel und Kartoffeln rüsten und in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und etwas weiterbraten.
3. Gemüsebouillon zugeben und darin Gemüse gut weich kochen.
4. Brotwürfel in einer Bratpfanne zu *Croûtons* braten. Croûton weglegen.
5. Wurst in derselben Pfanne kurz kross braten.
6. Mit Pürierstab mixen. Rahm zugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Croûton und Wurst in die gewärmten Teller geben und Suppe zugiessen.

TIPP: Statt Luganiga kann auch eine andere rohe Schweinswurst wie Waadtländer Saucisson verwendet werden.