Rezept

Petersilienwurzelsuppe mit Orange

Ein Rezept von Petersilienwurzelsuppe mit Orange, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
200 g	mehligkochende Kartoffeln
2 EL	Butter
1-1,2 l	Gemüsebrühe
1	große oder 2 kleine Orangen
	schwarzer Pfeffer
200 g	Sahne
1 EL	milder Honig
500 g	Petersilienwurzeln
2 Stangen	Staudensellerie
50 ml	weißer trockener Wermut (z. B. Noilly Prat; nach Belieben)
1 TL	Kümmelsamen
	Salz
250 ml	Vollmilch
1-2 EL	Zitronensaft
1 EL	Dillspitzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Petersilienwurzeln und Kartoffeln putzen, schälen und grob zerkleinern. Die Selleriestangen putzen, waschen, eine klein schneiden, die zweite beiseitelegen. Wenn sich beim Schneiden gleich Fäden mit ablösen, diese abziehen.

2. In einem Topf die Zwiebelwürfel in 1 EL Butter glasig dünsten. Petersilienwurzel- und Selleriestücke dazugeben und 2 Min. mitdünsten. Mit Wermut ablöschen, dann 1 l Gemüsebrühe dazugießen, die Kartoffeln dazugeben und alles aufkochen. Die Suppe zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Min. kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

3. Inzwischen in einer Pfanne ohne Fett die Kümmelsamen rösten, bis sie duften, und im Mörser grob zerstoßen. Die Orangen bis ins Fruchtfleisch hinein schälen und die Filets zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Die übrige Selleriestange in feine Scheibchen schneiden. In einer Pfanne die Selleriescheibchen in dem übrigen EL Butter andünsten und mit Salz, Pfeffer und dem zerstoßenen Kümmel würzen. Dann die Orangenfilets untermischen.

4. Milch und Sahne zur Suppe gießen, die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren, dabei die Rückstände gut auspressen. Falls sie zu dickflüssig ist, noch etwas Gemüsebrühe unterrühren. Die Suppe mit Zitronensaft und Honig würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut erhitzen. Die Suppe auf Teller verteilen und die Orangenmischung daraufgeben. Die Dillspitzen daraufstreuen.