

Rezept

Petersilienwurzelsuppe mit Räucherfisch

Ein Rezept von Petersilienwurzelsuppe mit Räucherfisch, am 27.06.2026

Zutaten

1 weiße Zwiebel	750 g Petersilienwurzeln
1 kleines Bund Petersilie	2 EL Öl
1 TL Puderzucker	3/4 L Gemüsebrühe
100 g Crème fraîche	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
2 geräucherte Forellenfilets (ca. 150 g, ersatzweise Makrelenfilets)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilienwurzeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.
2. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Petersilienwurzeln und Petersilie dazugeben und unter Rühren ca. 2 Min. mit andünsten. Den Puderzucker über das Gemüse stäuben und kurz unterrühren. Die Brühe dazugießen und das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. weich kochen.
3. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Crème fraîche und den Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Forellenfilets in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Die Suppe vor dem Servieren nochmals mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen und mit den Fischstücken auf tiefe Teller verteilen. Dazu passt frisches Weißbrot.