

Petersiliensuppe mit pochiertem Ei

by Andreas - Sonntag, März 09, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/petersiliensuppe-mit-pochiertem-ei/>

Petersilie als Garnitur, in Salaten oder Eintöpfen ist die Regel. Bei meiner Suppe spielt die Petersilie aber die Hauptrolle. Anstelle der Pastinaken kann man auch gut Petersilienwurzel nehmen.

1 großes Bund Petersilie

3 Pastinaken (oder Petersilienwurzeln)

2 Zwiebeln

¾ L Gemüsebrühe

200 ml Sahne

20 gr. Butter

1 TL Zitronensaft

Pfeffer

Salz

4 Eier

Essig

Die Zwiebeln und die Pastinaken grob würfeln und in der Butter in einem Topf anschwitzen. Dann die Gemüsebrühe hinzugeben und alles bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Nun die Sahne und die ebenfalls grob gehackte Petersilie dazu geben. Mit dem Mixstab pürieren. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

In einem Topf Wasser mit einem Schuss Essig zum Kochen bringen. Mit einem Kochlöffel das Wasser rühren, bis

ein kleiner Strudel entsteht. Dann die aufgeschlagenen Eier vorsichtig in das rotierende Essigwasser gleiten lassen (das flüssige Eiweiß bleibt so besser zusammen) und solange kochen bis das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch flüssig ist. Zur Suppe geben.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station