



Petersilien-Süppchen

Für 5–6 Personen

- 1 EL Butter erhitzen
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe rüsten, fein hacken, in der Butter dünsten
- 50 g Risottoreis beifügen, kurz mitrösten
- 9 dl Hühnerbouillon
- 1 dl Noilly Prat dazu giessen
- 4 Zweige Peterli und
- 2 Lorbeerblätter zu einem Sträusschen binden, beifügen, die Suppe zugedeckt
- 20–25 Minuten kochen lassen, anschliessend das Kräutersträusschen entfernen, die Suppe pürieren
- 1 1/2 Bund Peterli beifügen, noch so lange pürieren, bis die Suppe schön grün wird
- 1 dl Rahm beigeben, die Suppe nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und 2–3 Tropfen Zitronensaft abschmecken, in vorgewärmte Suppentassen anrichten.
- 1/2 dl Rahm flaumig schlagen, je einen Teelöffel voll auf die Suppen verteilen.