

# Moi grün weiße Wurzelsupp'

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

400 g Petersilienwurzel, gewürfelt  
300 g Knollensellerie, gewürfelt  
80 g Petersilie, krause, gehackt  
1 L Gemüsebrühe  
2 EL Butterschmalz  
100 ml Schlagsahne, ungeschlagen  
20 ml Saure Sahne  
1 TL Rinds Bouillon instant Pulver  
½ TL Muskat, gemahlen  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Tipp:** Man kann auch nur Wurzelpetersilie oder nur Sellerie nehmen. Mir schmeckt die gemischte Version aber am besten.

## Zubereitung

Die Petersilienwurzel und den Sellerie sorgsam schälen, klein würfeln und im heißen Butterschmalz auf Stufe 6 Elektro ca. 5 Minuten kräftig schmoren. Dabei ständig wenden und reichlich schwarzen Pfeffer aus der Mühle zugeben.

Die Gemüsebrühe zugeben, stark aufkochen und die Wurzeln auf Stufe 5 Elektro ca. 15 Minuten weich kochen.

Die Sahne und das Muskat zugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Die Hälfte der pürierten, dickflüssigen Suppe entnehmen, die Petersilie und das Rinds Bouillon zugeben und in einem separaten Gefäß ebenfalls fein pürieren.

Erst die weiße Suppe auf alle Teller verteilen. Dann jeweils die grüne Suppe vorsichtig dazugeben. Mit einem Teelöffelstiel zur Dekoration mehrfach vom Grünen ins Weiße ziehen.

**Schmeckt ausgesprochen pikant. Dazu passt gut ein frisches Baguette und ein kühles helles Bier.**

