

Peterliwurz Cremesuppe



Zubereitung für 4 Personen:

etwas Butter oder Oel zum Anbraten
200 g Peterliwurz, gewaschen und zerkleinert
1 Zwiebel, fein gehackt
1 mehliges Kartoffel, geschält und zerkleinert
ca. 7 dl Wasser oder Gemüsebrühe
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
Petersilie oder Kraut der Peterliwurz
etwas Rahm, Milch oder Crème fraîche zum Verfeinern

Peterliwurz und Kartoffel mit den Zwiebeln andünsten, mit Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Auf kleinem Feuer ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Suppe pürieren, würzen, verfeinern. Peterliwurzkräut darüber streuen.

Peterliwurz wird zum Würzen von Suppen oder Gemüseeintöpfen verwendet.

Geraffelt ist Peterliwurz auch für Rohkostsalate geeignet.