

# GAUMENSPIELEREI



## SAUERRAHM-PETERSIL-SUPPE

*3-4 Portionen*

### ZUTATEN:

1 kleine Zwiebel  
ca. 650 ml Gemüsesuppe  
1 Becher Sauerrahm  
2-3 EL Mehl glatt (mehr Mehl wenn die Suppe dicker werden soll)  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Rapsöl  
evtl. Weißwein

### ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel schälen und klein hacken. Petersilie waschen und grob hacken.
2. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Anschließend auf Wunsch mit etwas Weißwein ablöschen und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Einmal aufkochen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Sauerrahm mit dem Mehl glattrühren.
4. Wenn die Suppe aufgekocht ist, die Sauerrahm-Mehl-Mischung einrühren und mit einem Schneebesen glattrühren. Einmal aufkochen lassen.
5. Anschließend die gehackte Petersilie dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit einem Pürierstab schaumig pürieren.

[WWW.GAUMENSPIELEREI.AT](http://WWW.GAUMENSPIELEREI.AT)