

Petersiliensuppe (alt)

4-Personen

Zutaten:

1	-	Zwiebel mittelgross
2	-	Knoblauchzehen
1	-	EL Butter
1	-	EL Mehl
0,5	-	dl Noilly Prat
7	-	dl Gemüsebouillon
1,5	-	dl Rahm
80	-	gr. Greyerzer oder Sbrinz, am Stück
2	-	Bund Petersilie, glattblättrig
1	-	TL Senf
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In der Butter andünsten. Das Mehl darübergaben und kurz mitdünsten. Noilly Prat mit der Bouillon mischen und unter Rühren beifügen. Den Rahm dazugiessen und die Suppe auf kleinem Feuer 10-Minuten kochen lassen.

Inzwischen vom Käse mit dem Sparschäler einige Späne abschaben und beiseite legen. Restlichen Käse fein reiben. Von der Petersilie ebenfalls einige Blättchen für die Garnitur beiseite legen. Restliche Blätter hacken.

Geriebenen Käse und gehackte Petersilie zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer gründlich pürieren.

Etwas heisse Suppenflüssigkeit mit dem Senf verrühren, beifügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen und mit Petersilienblätter und Käsespänen garnieren.