

## Petersilienwurzel-Suppe mit Knusper-Chips

### Zutaten: (für 4 -5 Personen)

- 500 g Petersilienwurzel gerüstet und in dünnere Scheiben geschnitten
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 1 mittlere Kartoffel, in kleinere Würfel geschnitten
- 1 säuerlicher Apfel, geschält entkernt und in kleinere Würfel geschnitten
- 2 EL Bratbutter
- 1 Schuss Weisswein zum Ablöschen
- ca. 1 l Gemüsebrühe
- 2 dl Halbrahm
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- wenig Zitronensaft
- 2-3 zusätzliche Petersilienwurzeln, gerüstet und längs oder quer in feinste (1mm) Streifen oder Scheiben schneiden
- etwas Olivenöl

### Zubereitung:

Die Zwiebel in Bratbutter auf kleinem Feuer glasig werden lassen. Das dauert gut und gerne 5 Minuten. Gemüse, Apfel und Kartoffel zugeben und kurz mitdünsten. Alles zusammen mit einem Schuss Weisswein ablöschen. Den Weisswein ganz einkochen und die Gemüsebrühe zugeben.

Ca. eine halbe Stunde zugedeckt köcheln lassen, bis alles gar ist.

Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren, den Rahm zugeben.

Die Suppe allenfalls mit zusätzlicher Bouillon oder Wasser verlängern, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft gut abschmecken.

Für die Chips die Petersilienwurzel-Scheiben oder Streifen in eine Schüssel geben.

Etwas Olivenöl und Salz zugeben und gut mischen, bis alles schön mit Olivenöl überzogen ist. Die Petersilienwurzel-Scheiben oder Streifen auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben und im auf 120 Grad vorgeheizten Ofen (Umluft) während 30 bis 45 Minuten knusprig backen.

Die Suppe jetzt nochmals aufkochen und mit dem Schwingbesen schön schaumig schlagen. Die Suppe auf die Teller verteilen. Etwas von den Chips auf die Suppe geben.