

JETTES PETERSILIENSUPPE

Rezept von Steffen Pfeiffer, Gasthaus „Zum Wasserweibchen“, Bad Homburg

Zutaten:

für 4 Personen
600 ml kräftige Rinderbrühe
300 g Kartoffeln
1 Bund Petersilie
1 großer Esslöffel geschlagene Sahne
frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen, durch die Kartoffelpresse geben und in die heiße Rinderbrühe hineingeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen und fein hacken. Die Petersilie in eine heiße Tasse geben, die Brühe mit den Kartoffeln darauf gießen. Einen guten Esslöffel geschlagene Sahne darauf geben und mit einem Blättchen Blattpetersilie servieren.