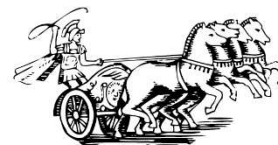


**Bärlauchsüppchen
mit Petersilienwurzelchips
dazu Rheingold Riesling feinherb**

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Unser feinherber Rheingold Riesling besticht mit fruchtiger Würze und einer weichen Frische. Dazu harmoniert das Kräuteraroma des Bärlauchsüppchens ganz hervorragend. Die knusprigen Petersilienwurzelchips geben der Kombination den letzten Schliff.

Für die Petersilienwurzelchips den Ofen auf 100° C Umluft vorheizen. Die Petersilienwurzel waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben nebeneinander auf einem Blech mit Backpapier auslegen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen und das Blech in den Ofen schieben. Einen Holzlöffel in die Tür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Bis die Chips knusprig sind, dauert es etwa eine Stunde.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit wenig Öl andünsten. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Hälfte des Bärlauchs mit in den Topf geben. Die zweite Hälfte gebe ich erst nach dem Kochen dazu, damit die Farbe schön grün wird. Die Kartoffeln schälen, würfeln und ebenfalls in den Topf geben und leicht anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond und Wasser aufgießen und köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Die Kartoffeln mit dem Stampfer im Topf zerdrücken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, hacken und gemeinsam mit dem restlichen Bärlauch in den Topf geben. Die Suppe mit dem Zauberstab fein pürieren und danach die Sahne unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Beim Anrichten die knusprigen Petersilienwurzelchips über das Bärlauchsüppchen streuen.

Zutaten für 4 Personen:

100 g Bärlauch
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 mittelgroße Kartoffeln
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
150 ml Wasser
25 g glatte Blattpetersilie
200 ml Sahne
Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Chips:
100 g Petersilienwurzel
Fleur de Sel

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!