



Unser Bestes für Ihre Familie

Petersilienwurzelschaum TM 31

6 Portionen

2	Schalotten
20 g	Butter
250 g	Petersilienwurzeln, in Stücken
50 g	Weißwein
600 - 700 g	Fischfond
1/2 - 1 TL	Salz
2 Prisen	Muskat
1/4 TL	Thymian, frisch oder getrocknet
50 g	Sahne

- Schalotten in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Butter zugeben und **2 Min./Varoma/Stufe 2** dünsten.
- Petersilienwurzel zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
- Die restlichen Zutaten, bis auf die Sahne, zugeben, **20 Min./Varoma/Stufe 2** ohne Messbecher einkochen.
- Sahne zugeben, **20 Sek./Stufe 8** schaumig rühren und abschmecken.



Thermomix