

## Belgische Petersiliensuppe

1 l	Hühnerbrühe	Hühnerbrühe am Tag vorher zubereitet oder Fertigprodukt
2 große Bund	Petersilie	Von der gut gewaschenen Petersilie die harten Stängel entfernen
40 g	Fett	Fett zerlassen das
40 g	Mehl	Mehl darin anschwitzen.
Knapp ¼ l	Milch	Milch zu fügen . gut verrühren, ca. die Hälfte der Brühe angießen. Petersilie mit der restlichen Brühe im Mixer zerkleinern zur Suppe geben, erhitzen
1 Stich	kalte Butter	Abschmecken, die Butter und Sahne zufügen
1 Tasse	Sahne	Suppe in kleinen weißen Tassen servieren in zweiter Tasse z. B. Tomatensuppe reichen
	Salz, Pfeffer	Zu beiden Suppen Blätterteigstangen reichen

