

# Saucisson

Zubereiten: ca. 30 Min. Sieden: ca. 25 Min.

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Fleisch:

1 Saucisson, z.B. Neuenburger, Waadtländer. Lassen Sie sich von Ihrem Metzgermeister beraten

### Suppe:

500 g gemischtes Wurzelgemüse, z.B. Knollensellerie, Rüebli, Petersilienwurzeln, Pastinaken

- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 8 dl Gemüsebouillon, kalt
- 180 g Creme fraîche
  - Schwarzer Pfeffer
  - 4 Zweiglein Petersilie zum Garnieren



### Zubereitung

- 1. Die Gemüse schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Zusammen mit Zwiebeln und Petersilie in Butter ca. 2 Min. unter Rühren andünsten. Das Mehl zugeben, gut mischen und die kalte Gemüsebouillon auf einmal zugiessen und gut umrühren. Unter Rühren aufkochen und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln bis die Gemüse gar, aber noch nicht sehr weich sind.
- 2. Die Saucisson in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, zugeben, aufkochen und ca. 10 Min. ziehen lassen und mit Pfeffer abschmecken. Anrichten, Crème fraîche auf die Suppe geben und mit Petersilien-Zweiglein garnieren.

## Beilagen

Dazu passt Brot.

#### Nährwerte

Eine Portion enthält:

560 kcal

18 g Eiweiss

11 g Kohlenhydrate



49 g Fett