Schnüsch (Niedersächsische Suppe)

Zutaten für 4 Portionen:
Petersilienmilch:
25 g Butter
25 g Mehl
700 ml Milch
150 ml Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Bund glatte Petersilie, (ca. 70 g)

Gemüse:
600 g fest kochende Kartoffeln
Salz
250 g dünne Bundmöhren
750 g dicke Bohnen, (250 g Bohnenkerne gepalt; ersatzweise TK-Bohnen)
750 g frische Erbsen, (250 g gepalt; ersatzweise TK-Erbsen)
250 g grüne Bohnen
1 Kohlrabi, (ca. 300 g)
2 Schalotten
30 g Butter
200 ml Gemüsefond

Zubereitung:
Für die Petersilienmilch Butter und Mehl zu Mehlbutter verkneten.

Kartoffeln waschen und ungeschält in kochendem Salzwasser knapp garen. Abgießen, ausdämpfen und abkühlen lassen. Inzwischen die Möhren schälen, dickere Möhren längs halbieren. Möhren schräg dritteln. Dicke Bohnen aus den hülsen palen. Bohnen in kochendem Wasser 8–10 Minuten kochen, abschrecken und Kerne aus den häuten drücken. Erbsen aus den Hülsen palen. Grüne Bohnen putzen und halbieren. Kohlrabi schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und vierteln. Schalotten fein würfeln. Kartoffeln pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Milch und Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mehlbutter nach und nach einrühren. Milch erneut aufkochen, bei milder Hitze offen 5 Minuten kochen lassen, mehrfach umrühren. Petersilienblätter abzupfen, bis auf einige Blättchen fein hacken.

Für das Gemüse Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten darin andünsten, mit Fond ablöschen. Möhren und grüne Bohnen zugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze 8 Minuten kochen lassen. Kohlrabi und Erbsen zugeben, weitere 5 Minuten garen. Dann Bohnenkerne und Kartoffelscheiben ca. 2 Minuten darin erhitzen. Gemüse mit dem Sud und Petersilie in die Milch geben. eventuell mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. In tiefen Tellern mit Petersilie bestreut servieren.