

Erbsen-Püree

Für zwei Personen

200 g feine TK-Erbsen	100 g Suppen-Gemüse-Püree	80 g Schmand
300 ml Brühe	20 g zerlassene Butter	Meersalz
gemahlene Arrabiata		

Das Suppen-Gemüse-Püree mit dem Schmand und der zerlassenen Butter mischen, mit Meersalz, Arrabiata stark würzen und in der Mikrowelle erwärmen. Die Erbsen in der Brühe ca. 13 min. köcheln lassen, abseihen, das Püree hinzufügen und mit dem Stabmixer gründlich pürieren.

Hinweis:

Man sollte eine größere Brühe-Menge selbst kochen. An Kalb-Brühe soll es erläutert werden.

Man kaufe einen Plaste-Eimer voll Kalbfleisch-Knochen, lege die Knochen auf einen Rost und brate sie 60 min. im Backofen bei 170°C. In der Zwischenzeit bereite man Gemüse-Würfel aus dem Suppen-Gemüse (mind. 2 Schalen) vor. Mit den Würfeln von 3 Zwiebel gebe man alles (Knochen, Gemüse-Würfel, Zwiebeln) in einen großen Topf mit mind. 4 l Wasser. Dieser Ansatz sollte ohne Deckel kochen bis das Fleisch an den Knochen gar ist. Sodann die Knochen aus dem Topf nehmen und Gemüse, Zwiebeln von der Brühe trennen. Das Fleisch von den Knochen lösen, klein schneiden, zum Gemüse geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Diese so gewonnene Mischung ist das Suppen-Gemüse-Püree. Das aktuell nicht benötigte Püree und die Brühe werden ungewürzt portionsweise eingefroren. Damit hat man eine Grundlage für viele Gerichte mit Kartoffeln, Reis, Nudeln, Soßen, Eintöpfen usw. Man beachte, dass Brühe und Püree erst durch einem Gericht angepasstes Würzen seinen Geschmack entfalten.

NN am 22. Dezember 2020