

Erbsen-Cremesuppe mit Kartoffel-Spieß

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 Zwiebel	8 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Kartoffel, mehligk.	1 EL Butter	500 ml Gemüsebrühe
500 g TK-Erbsen	100 g Sahne	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	3 Stiele Estragon

Für die Spieße:

2 Kartoffeln, festk.	300 ml Frittierfett	Salz
----------------------	---------------------	------

Außerdem:

4 Holzspieße

Für die Suppe die Zwiebel schälen und in grobe Streifen oder Würfel schneiden.

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Chilischote waschen, entkernen, die scharfen Seitenwände wegschneiden und in Stücke schneiden.

Die Kartoffel waschen, schälen und in Würfel schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen, die Kartoffelwürfel, Chili und Ingwer dazugeben und mit anschwitzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Tiefkühlerbsen dazugeben. Alles zusammen ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Kochzeit die Sahne dazu gießen und mitköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Spieße die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Das Frittierfett in einem schmalen, hohen Topf erhitzen und die Kartoffeln darin einige Minuten kross frittieren. Anschließend herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Die krossen Kartoffelwürfel auf Spieße stecken.

Estragon waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und grob hacken.

Die Suppe vom Herd nehmen, mit dem Pürierstab fein mixen und abschmecken. Wer sie besonders samtig möchte, kann sie noch durch ein feines Küchensieb streichen.

Etwas Estragon in die Suppe rühren. Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Den restlichen Estragon darüberstreuen und die Kartoffelspieße anlegen.

Andrea Safidine am 18. Dezember 2023