

Erbsen-Suppe

500 g tiefgefrorene Erbsen	250 g Schalotten	750 ml Gemüsebrühe
4 EL Crème-fraiche	eine Zitrone	100 g Butter
Salz		

Schalotten schälen, klein schneiden und in einem Topf mit der Butter auf dem Herd anschwitzen. Wenn die Schalotten glasig sind, Erbsen dazugeben. Danach mit Brühe auffüllen und alles langsam weichköcheln lassen. Je nach dem wie dünn- oder dickflüssig die Suppe werden soll, können Sie einen Teil der Brühe abgießen oder nicht.

Wir empfehlen Ihnen die abgeschüttete Brühe in einer Schüssel aufzufangen, falls Sie die Suppe später doch noch etwas verdünnen möchten.

Die Erbsensuppe jetzt mit dem Pürierstab oder einem Standmixer pürieren. Damit die Suppe richtig fein wird, können Sie sie einmal durch ein feines Sieb gießen. Jetzt die Crème fraiche zugeben, mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken, mit dem Pürierstab noch einmal aufmixen und servieren.

Erbsensuppe verfeinern:

Alexander Herrmann empfiehlt zum Beispiel fein geschnittenes Bohnenkraut, sowie alles Geräucherte wie z.B. Speck, den man in der Suppe ziehen lässt. Eine tolle Variation ist es auch, einige Garnelen zu schälen, die Schalen zu rösten, in die Suppe zu geben und etwa eine halbe Stunde ziehen zu lassen. Anschließend die Suppe passieren, das gebratene Garnelenfleisch hineingeben und mit Croutons bestreuen.

Alexander Herrmann am 26. Januar 2022