

Erbsen- Cremesuppe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
15 Minuten



Kochzeit
40 Minuten

Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 gr Erbsen (TK)
800 ml Brühe
200 ml Milch
100 ml Weißwein
250 ml Sahne
3 El. Mehl
Petersilie nach Geschmack
Salz, Pfeffer, optional Zitronen- Pfeffer Gewürzmischung



Zum Servieren

Speckscheiben, Petersilie, Schmand

zur Webseite



Zubereitung

Erbsen auftauen lassen. Zwiebel, Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie ebenfalls fein schneiden.

In einem Topf Öl/ Fett erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Erbsen zufügen und scharf anbraten. Petersilie darüber streuen. Mit Mehl bestäuben und kurz weiter anbraten. Mit Wein ablöschen und verkochen lassen. Mit der Brühe und Milch aufgießen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Wenn man will, kann man sie auch durch ein Sieb gießen, so wird die Suppe noch feiner.

Zum Schluss mit der Sahne aufgießen, aufkochen und wenn nötig nochmal abschmecken.

In einer Pfanne die Speckscheiben knusprig braten. Mit Speckscheiben, je 1 Tl. Schmand und frischer Petersilie servieren.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

