

Erbsensuppe

Kategorien: Suppe, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Getrocknete Erbsen (am Vortag eingeweicht)
1	Wasser
1	Fleischbrühe
2	Mehl
2	Butter
	Salz
	Muskatnuss
2	Eigelb
1/4	Sahne

Anleitung:

Die Erbsen mit dem Einweichwasser in kochendes Wasser einrühren und zum Kochen bringen. Nach 10 Minuten die Hitze reduzieren und heißes Wasser nachgießen. Langsam weiter köcheln lassen. Wenn die Erbsen weich sind, pürieren. Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit kaltem Wasser bzw. verdünnter Fleischbrühe ablöschen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Aufkochen lassen und mit Eigelb und Sahne verfeinern. Das Erbsenpüree dazu geben und gut vermischen. Eventuell mit Fleischbrühe verdünnen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.