

Pürierte - Linsensuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

60	Gramm	Schalotten
3		Knoblauchzehen
150	Gramm	Bacon
30	Gramm	Butter
350	Gramm	Rote Linsen
1 1/2	Ltr.	Kalbsfond aus dem Glas
1-2	Bund	Pfefferminze
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
300	Gramm	Crème fraîche
		Saft von 1-2 Zitronen

Anleitung:

Schalotten und Knoblauch pellen und grob würfeln. Bacon in Streifen schneiden. Alles in Butter glasig dünsten. Linsen zugeben und mit Kalbsfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1/2 Bund Pfefferminze zugeben und geschlossen bei milder Hitze etwa 20-25 Minuten garen lassen. Pfefferminze entfernen, die Suppe mit dem Schneidestab fein pürieren, Crème fraîche zur Suppe dazugeben und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken. Das Ganze in eine Terrine füllen und mit der restlichen Pfefferminze garnieren.

Quelle:

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