

Erbsencremesuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Zwiebel, 40 gr Butter, 1 Teelöffel Curry, 2 Esslöffel Mehl, 0,75 l Hühnerbrühe, 450 gr Tiefkühlerbsen, 100 gr Holland-Gouda alt, 0,5 Bund Petersilie, 100 gr Creme fraiche, 2 Prisen Salz, 2 Prisen gemahlene Muskatnuss, 2-3 Umdrehungen weißer Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Die Hühnerbrühe anmixen und bereitstellen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel in der Butter glasig werden lassen. Curry und Mehl darüberstäuben und kurz anrösten, auf keinen Fall bräunen, sonst wird der Curry bitter. Mit 1/2 Liter der Hühnerbrühe ablöschen und aufkochen.

Von den Erbsen 1 Tasse abnehmen, die übrigen in die Suppe geben und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen. Suppe anschließend pürieren. Käse und Creme fraiche in die heiße Suppe einrühren und den Käse schmelzen lassen. Zurückbehaltene Erbsen mit der restlichen Brühe aufkochen und zu der Suppe hinzufügen. Die Suppe mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.