

Thursday, September 27, 2007

## **Erbsensuppenrevolution**

Eigentlich hatte ich ja gar keine Lust auf Erbsensuppe, aber was solls, man muss allem eine Chance geben. Aber ich war - wie sicher auch ein paar von Euch - etwas traumatisiert von schleimigen Erbseneintöpfen mit wabberigem Speck drin. Doch diese Suppe hat mein Trauma ein für alle Mal kuriert!

Originalrezept:

200 g Pfifferlinge, (oder 1 Dose Pfifferlinge 225 g Abtropfgewicht)  
3 Schalotte(n)  
3 EL Pflanzencreme  
350 g Erbsen, tiefgekühlt  
1 EL Zucker  
100 ml Brühe  
250 ml Cremefine  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlener weißer  
2 Stiele Petersilie

Meine Version davon, mit den Zutaten die ich grad da hatte:

350 g TK-Erbsen  
1 große Zwiebel  
1 EL brauner Rohrzucker  
300 ml starke Brühe  
2 EL Speisequark  
1 Prise Chilipulver  
1 Prise Zimtpulver  
Olivenöl

Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl glasig andünsten. Von den Erbsen 4 EL zur Dekoration abnehmen, die restlichen Erbsen zu den Schalotten geben, mit Zucker bestreuen und ca. 3 Minuten schmoren. Die Brühe dazugeben und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Alles in den Mixer geben (Pürierstab hat bei mir eine riesen Sauerei verursacht, weil es zu wenig Flüssigkeit war um das Ding ganz einzutauchen) und cremig mixen. Den Quark hineingeben und nochmal durchmixen.

Suppe wieder zurück in den Topf geben. Die restlichen Erbsen untermengen und nochmal ein wenig kochen lassen.

Einlage 1:

2-3 Scheiben Vollkornbrot (hatten eins mit vielen Körnern und aussen Sesam)  
großes Stück Butter  
Gemüsebrühepulver (aus Gemüseflocken, nicht aus Glutamat ;-)

Vollkornbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Würfel darin schwenken und mit Gemüsebrühepulver bestreuen als Würste. Knusprig braun anbraten.

Einlage 2:

1 Stück Ziegenkäse (den Namen muss ich noch nachgucken... hat einen roten Rand)  
Chilipulver  
geraspelte Mandeln

Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden. Mandeln in einer Schale zerdrücken, dass man kleine Splitter bekommt. Etwas Chilipulver dazu geben und vermengen. Die Käsewürfel in die Schale geben und die Panade andrücken. Dann in der Pfanne kurz anbraten.

Einlage 3:

Lecker schmecken dazu auch sicher kross angebratene Speckstreifen.

Suppe anrichten und die gewünschte/n Einlage/n darauf verteilen.

Posted by orange in suppen at 18:00