

Feines Erbsenschoten Süsspchen mit Kerbel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

So kann eine „schnöde Erbsensuppe“ auch aussehen und vielmehr schmecken.

Zutaten

- 1 l Brühe oder Rauchfond
- 350 g T.K. Erbsen
- 1 Becher Creme fraiche o. Schmand
- 1 Becher fl. Sahne
- 50 - 60 g Butter
- 1 Möhre, grob gewürfelt
- 1 Stange Porrée, grob gewürfelt
- 50 g Staudensellerie, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Kartoffel, grob gewürfelt (sorgt für die Bindung)
- 150 g Rauchlachs in 2 cm großen Blättern
- Gewürze, Kräuter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die gehackten Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und das

Schritt3

Wurzelgemüse dazu geben, etwas zusammen schwitzen.

Schritt4

Dann folgen die T.K. Zuckerschoten oder die T.K. Erbsen, mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen

Schritt5

Mit der Brühe oder dem Rauchfond aufgießen, 10 - 15 min. köcheln lassen.

Schritt6

Mit dem Zauberstab gut mixen ev. durch ein Küchensieb passieren, Sahne und Creme fraiche hinzufügen, etwas verkochen lassen, nachschmecken. Noch einmal etwas kalte Butter in Würfeln unter mixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt7

(Durch die kalte Butter bekommt die Suppe den "letzten Pfiff" und eine schöne, fast "seidige Konsistenz")

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In vorgewärmte Tassen oder Teller füllen und einen Löffel Creme fraiche in der Mitte setzen. Mit Rauchlachsstreifen und einigen Kerbelblättchen vollenden.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** erbsen, erbsenschoten, kerbel, räucherlachs, rauchlachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-erbsenschoten-sueppchen-mit-kerbel/>