Feines Erbsensüppchen mit geräuchertem Aal und Minze

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', '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 frische Zuckerschoten oder T.K. Erbsen
- 1 Becher Creme fraiche o. Schmand
- 1 Becher flüssige Sahne
- 50 - 60 g Butter
- 1 Möhre, grob gewürfelt
- 1 Stange Porrèe, grob gewürfelt
- 50 g Staudensellerie, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Kartoffel , grob gewürfelt (sorgt für die Bindung)
- 150 g Rauch Aal in groben Würfeln
- Etwas frische Minze, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die gehackten Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und das Suppengemüse dazu geben. Alles 2-3 min. schwitzen lassen.

Schritt4

Dann folgen die geputzten Zuckerschoten oder die T.K. Erbsen.

Schritt5

Mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen, mit Brühe oder Rauchfond auffüllen. 12 - 15 min. köcheln lassen; die Sahne und

Schritt6

Crème fraiche hinzufügen.

Schritt7

Mit dem Zauberstab gut mixen ev. durch ein Küchensieb passieren und mit 2 El gehackter Minze nachschmecken.

Schritt8

Mit dem Zauberstab erneut etwas kalter Butter in Würfeln aufmontieren / mixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt9

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

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In vorgewärmte Tassen oder Teller füllen und einen Löffel Creme fraiche in der Mitte setzen M

Schritt12

it Rauchaalstücken und einigen Minze Blättchen vollenden.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, lecker, sahnig, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-erbsensueppchen-mit-geraeuchertem-aal-und-minze/