



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Schnelle Erbsensuppe

Zutaten:

1	Zwiebel, klein geschnitten
200g	Sellerie
80g	Butter
4 Tassen	Frosterbsen
2 EL	Mehl
¼ l	Weißwein
¼ l	Sahne
½ l	kräftige Brühe
Salz, Pfeffer, Zitrone nach Belieben	

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Die klein geschnittene Zwiebel und Sellerie in Butter glasig anbraten.

Die Frosterbsen hinzugeben und leicht angehen lassen, mit Mehl bestäuben und mit einem leichten Weißwein ablöschen.

Danach mit einer hälftigen Mischung aus Sahne und kräftiger Brühe aufgießen.

Einmal kräftig durchkochen lassen, pürieren und durch ein Sieb passieren.

Mit Salz, frischem schwarzem Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken.

Als Einlage eignen sich gebratene Puten-, Kaninchenstreifen oder Semmelknocken.