

Thursday, September 27. 2007

Erbsensuppenrevolution

Eigentlich hatte ich ja gar keine Lust auf Erbsensuppe, aber was solls, man muss allem eine Chance geben und recht viel mehr hat der Zutatenvorrat nicht hergegeben. Ich war - wie sicher auch ein paar von Euch - etwas traumatisiert von schleimigen ErbseneintÃ¶pfen mit wabberigem Speck drin. Doch diese Suppe hat mein Trauma ein fÃ¼r alle Mal kuriert!

350 g TK-Erbesen
1 groÃe Zwiebel
1 EL brauner Rohrzucker
300 ml starke BrÃ¼he
2 EL Speisequark
1 Prise Chilipulver
1 Prise Zimtpulver
OlivenÃ¶l

Die Zwiebeln schÃ¶len, in kleine WÃ¼rfel schneiden und in 2 EL OlivenÃ¶l glasig andÃ¼nsten. Von den Erbsen 4 EL zur Dekoration abnehmen, die restlichen Erbsen zu den Schalotten geben, mit Zucker bestreuen und ca. 3 Minuten schmoren. Die BrÃ¼he dazugeben und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze kÃ¶cheln.

Alles in den Mixer geben (PÃ¼rierstab hat bei mir eine riesen Sauerei verursacht, weil es zu wenig FlÃ¼ssigkeit war um das Ding ganz einzutauchen) und cremig mixen. Den Quark hineingeben und nochmal durchmixen.

Suppe wieder zurÃ¼ck in den Topf geben. Die restlichen Erbsen untermengen und nochmal ein wenig kÃ¶cheln lassen.

Einlage 1:

2-3 Scheiben Vollkornbrot (hatten eins mit vielen KÃ¶rnern und aussen Sesam)
groÃes StÃ¼ck Butter
GemÃ¼sebrÃ¼hepulver (aus GemÃ¼seflocken, nicht aus Glutamat ;-)

Vollkornbrot in WÃ¼rfel schneide. Butter in einer Pfanne schmelzen, die WÃ¼rfel darin schwenken und mit GemÃ¼sebrÃ¼hepulver bestreuen als WÃ¼rste. Knusprig braun anbraten.

Einlage 2:

1 StÃ¼ck ZiegenkÃ¤se (den Namen muss ich noch nachgucken... hat einen roten Rand)
Chilipulver
geraspelte Mandeln

ZiegenkÃ¤se in kleine WÃ¼rfel schneiden. Mandeln in einer Schale zerdrÃ¼cken, dass man kleine Splitter bekommt. Etwas Chilipulver dazu geben und vermengen. Die KÃ¤sewÃ¼rfel in die Schale geben und die Panade andrÃ¼cken. Dann in der Pfanne kurz anbraten.

Einlage 3:

Lecker schmecken dazu auch sicher kross angebratene Speckstreifen.

Suppe anrichten und die gewÃ¼nschte/n Einlage/n darauf verteilen.

Posted by orange in suppen at 18:00