

Suppen

SÜPPCHEN VON ZUCKERERBSEN

150g Zuckererbsen TK
1 kl Zwiebel
1 tl Butter
1 Tasse Geflügelfond, hell
1 Tasse Sahne
2 cl Noilly Prat
2 cl Portwein, weiß
30g Butterwürfel, kalt
2 Tl Sahne, geschlagen

Die klein gewürfelte Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen. Den Portwein dazugeben reduzieren und mit Geflügelfond und Sahne aufkochen, dann die Erbsen zugeben und im Mixer sehr fein pürieren. Die kalten Butterwürfel untermixen, durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Mit etwas Zucker abschmecken. Die geschlagen Sahne in die Suppentassen geben und dann die Suppe dazugeben.

Die Suppe kann mit Fisch, Shrimps oder Jakobsmuscheln serviert werden.

Eine andere deftige Variante sind gebratene Blutwurstscheiben.