



## Suppe

# Erbsensuppe

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

500 gr	Kalbsknochen
2 Bund	Suppengrün
1 TL	Salz
10	Pfefferkörner
1.5 lt	Wasser
750 gr	frische (oder tiefgekühlte) Erbsen)
1 Bund	Petersilie
2 dl	Vollrahm
	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Zucker
1 TL	Zitronensaft

## Zubereitung:

Kalbsknochen, Suppengrün

Die Kalbsknochen abspülen, das Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Mit Salz und Pfefferkörnern in 1.5 LT Wasser ca. 1.5 Stunden sacht kochen lassen.

Die Suppe durch eine Sieb passieren, erkalten lassen und von der kalten Brühe das Fett abschöpfen.

Erbsen

Erbsen (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) und gewaschene Petersilie mit dem Mixer pürieren.

Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft

1 lt Kalbsbrühe der pürierten Masse beifügen und umrühren, danach den Vollrahm begeben und rühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Nochmals erhitzen und servieren.