

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Erbsencremesuppe

Koch: Andreas Egger

Zutaten

(4 Personen)

- 120g Butter
- 90 g glattes Mehl
- 0,5 L Geflügelfond
- 0,2 L Sahne
- 300g Erbsen
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Lorbeerblatt

Zubereitung

Zuerst Butter zum Schmelzen bringen, mit Mehl stauben. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Lorbeer würzen. Anschließen zu einer sämigen Sauce einköcheln lassen. Lorbeerblatt herausnehmen. Zuletzt die Suppe mit den Erbsen fein mixen und pürieren (ggf. mit Sahne abschmecken) und mit einem halben Wachtelei und etwas Kartoffelpüree garnieren.

Quelle: ORF extra