

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Erbsenschöberl mit Bouillon

Köchin: Lena Sophie Eder

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Bouillon (für 2 l Suppe)

- 2 l Wasser
- 800 g Tafelspitz
- 80 g Karotten
- 80 g gelbe Rüben
- 80 g weiße Zwiebeln
- 40 g Sellerieknolle
- ½ Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 Lorbeerblätter
- 2 Wacholderbeeren
- ½ TL Liebstöckel (getrocknet)
- ½ TL Kümmel (ganz)
- Salz

Für die Erbsenschöberl

- 100 g Mehl (glatt)
- 4 Eier
- 125 ml Milch

- 150 g Erbsen (blanchiert)
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst die Karotten, die gelben Rüben, die Zwiebeln, den Sellerie, den Lauch und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden und das Fleisch von Sehnen befreien.
2. Dann das Wasser in einen Topf geben, das Fleisch und die Gemüswürfel einlegen und die Suppe mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Liebstöckel, Kümmel und Salz würzen und die Suppe etwa 1-1,5 Stunden köcheln lassen, damit das Fleisch gar wird. Das Fleisch danach herausnehmen und für die Hauptspeise beiseitestellen.
3. Für die Schöberl zuerst die Eier trennen. Das Eiklar in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem steifen Schnee schlagen. In einer weiteren Schüssel die Eidotter mit der Milch, den Erbsen, dem Mehl und einer Prise Salz vermengen. Danach den Schnee vorsichtig mit einem Teigspachtel unter die Masse heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse anschließend in ein mit Backpapier ausgelegtes und mit Butter bestrichenes Blech geben und glattstreichen.
4. Die Erbsenschöberl nun bei 180° C Ober-Unterhitze 12-15 Minuten im Rohr backen, danach herausnehmen, vom Backpapier lösen und mit einem Messer in Rauten schneiden.
5. Zum Schluss je drei Erbsenschöberl in eine Bouillontasse geben, die Suppe angießen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.