

Kartoffel-Erbsensuppe mit Eisbein



Vorbereitung:

Eisbein-Brühe

Zutaten:

- 4 Eisbeine
- 3 große Zwiebeln, grob gewürfelt
- 3 Karotten, grob gewürfelt
- 4 Stangen Sellerie, grob gewürfelt
- 7 Zweige Thymian
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem großem Topf mit 4 l Wasser aufsetzen, zum Köcheln bringen und bei schwacher Hitze etwa 3 1/2 Stunden kochen (hier darauf achten das die Brühe nicht stark kocht sondern wirklich nur leicht!!) bis das Eisbein weich ist. Die Brühe durch ein Sieb abgießen und 1 Liter davon für die Kartoffel-Erbsensuppe beiseite stellen. Das Fleisch vom Knochen lösen und in mundgrosse Stücke schneiden. Zur Brühe stellen.

Kartoffel-Erbsensuppe mit Eisbein

Eingelegte Schalotten

Zutaten:

- 1/2 TI Rapsöl
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 120 ml Rotweinessig
- Salz, Zucker

Zubereitung:

Das Öl in einer Sauteuse stark erhitzen, die Schalotten hinzufügen und unterhäufigem Umrühren 4 bis 5 Minuten sautieren, ohne Farbe annehmen zu lassen. Den Rotweinessig hinzufügen, umrühren und in eine kleine Schüssel füllen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann die Flüssigkeit abgießen und die Schalotten mit Salz und Zucker abschmecken. Luftdicht verschlossen 1 Tag im Kühlschrank haltbar.



Croûtons

Zutaten:

- 50 g Butter
- 2-3 Scheiben Kartoffelbrot
- 2 Knoblauchzehen, leicht zerquetscht, aber noch ganz
- 2 Zweige Thymian

Zubereitung:

Die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Brotwürfel zusammen mit dem Knoblauch und dem Thymian hinzufügen und 2-3 Minuten goldbraun braten. Auf ein Küchenpapier geben, Thymian und Knoblauch entfernen und die Brotwürfel abkühlen lassen.



Kartoffel-Erbsensuppe mit Eisbein

Kartoffel-Erbsensuppe

Zutaten:

- 4 Kartoffeln, geschält
- 2 El Butter
- 1 große Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 El feingehackter Knoblauch
- 150 g TK Erbsen
- 1 L Eisbeinbrühe
- Sprossen zum dekorieren
- Olivenöl zum dekorieren



Zubereitung:

Die Kartoffeln vierteln in einem Topf mit Wasser weich kochen. Wenn Sie weich sind durch ein Sieb abgießen und kurz auf die Seite stellen. Die TK Erbsen in eine kleine Schüssel füllen und auftauen lassen.

Die Butter in einem großen Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebel hineingeben und 2-3 Minuten andünsten. Den Knoblauch hinzufügen und ebenfalls 1-2 Minuten mitdünsten. Die Erbsen und die Kartoffeln in den Topf geben, die Hitze erhöhen und unter ständigem Rühren die Kartoffeln und Erbsen kurz anschwitzen, aber nicht bräunen. Mit der Eisbein-Brühe ablöschen und zum Köcheln bringen. Wenn die Suppe richtig heiß ist, alles mit einem Mixer pürieren und die Suppe durch ein Spitzsieb abgießen.

Die Suppe nun mit etwas Salz abschmecken und das Eisbein hinzugeben.

Die Suppe auf die Teller verteilen, mit einem Löffel eingelegte Schalotten, Erbsen und den Croûtons ausdekorieren und ein paar Sprossen darüber streuen. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

Die Einkaufsliste zum scannen auf dein Handy.

