



Erbsen-Speck-Suppe

Grüne Erbsen und angeräucherter Kochspeck sind geschmacklich ein Traumpaar. Die Grundlage dieser Suppe sind Kartoffeln die weichgekocht und mit dem Schwingbesen "püriert" werden. Würden sie mit dem Stabmixer püriert, ginge das zwar schneller, doch es gäbe eine eher schleimige Suppe. So kocht die Suppe mehr als eine Stunde, zuerst um die Kartoffeln sehr weich zu garen, danach braucht auch der Speck Zeit um weich zu werden. Die Erbsen kommen erst zum Schluss dazu, sind aber bereits nach 15 Minuten gar. Die Suppe wird mit einer Liaison leicht gebunden, das macht sie nicht dick, aber schön sämig.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Erbsen (gefroren, aufgetaut)
1	Kartoffel, mehlig kochend (ca. 150g)
1/2	Zwiebel
200g	Kochspeck
6dl	milde Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
1dl	Vollrahm
1	Eigelb
	schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter leicht andünsten. Kartoffel in kleine Würfelchen schneiden und zugeben, ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Bouillon dazugießen, Lorbeerblätter zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblätter herausfischen und die Kartoffelsuppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Die Kartoffelwürfelchen sollten dabei ein Stück weit zerfallen und die

Suppe derweil sämiger werden.

Kochspeck in grobe Streifen schneiden und zur Suppe geben, ca. 30 Minuten köcheln lassen. Um den Kochverlust auszugleichen, ca. 1dl Wasser nachgiessen.

Erbsen zugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Eigelb und Vollrahm verquirlen (Liaison). Suppe von der Herdplatte ziehen, sobald sie nicht mehr köchelt, die Liaison unterrühren, 2-3 Minuten ziehen lassen und servieren.







Die Liaison: Eigelb und Rahm verquirlt