

# Erbsensuppe

## Erbsencremesuppe



### Zutaten

500 g grüne Erbsen  
1 Zwiebel  
1 Bund Blattpetersilie  
1,5 l Gemüsebrühe  
Sahne oder Sauerrahm  
1 Eigelb

Öl, Mehl, Salz, Pfeffer,  
Muskatnuß

Nocken oder Würstchen  
als Einlage

### Zubereitung

Zwiebel und Petersilienblätter fein hacken und in wenig Öl anschwitzen. Mit einem EL Mehl bestäuben und unter Rühren mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Erbsen dazugeben und bei mäßiger Hitze 20 Minuten simmern lassen. Die Einlage dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken und weitere 10 Minuten kochen. Die Brühe mit der Hälfte der Erbsen im Mixbecher zu einer Cremesuppe mischen und anschließend legieren. Zum Legieren wird etwas Suppe in einer großen Tasse mit Sahne und Eigelb verrührt, dann zur Cremesuppe gegeben.

Tipp: Danach die Suppe nicht mehr kochen... sonst gerinnt das Ei.

---