

Erbsensuppe mit Eierschwammerln und Erdäpfeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	30 g
Butter	40 g
Zwiebeln	1 Stk.
Frische Pilze	150 g
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	2 Stk.
Erbsen	200 g
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1 Liter
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund

Zubereitung:

Die gewaschenen Erbsen in einem Sieb gut abtropfen lassen, bzw. die Tiefkühlerbsen auftauen lassen.

Die geschälten, mittelgroßen, mehligten Erdäpfeln in ca. 1x1 cm-große Würfel schneiden und in kaltem Wasser bereitstellen.

Die geputzten und gewaschenen Eierschwammerl blättrig schneiden.

Den geschälten Zwiebel und die gewaschene Petersilie fein hacken.

In einem geräumigen Topf Butter zerlassen.

Das gesiebte Mehl sowie die gehackte Zwiebel darin hell anrösten und mit der Suppe aufgießen.

Die abgeseihten Erdäpfeln zusammen mit den Eierschwammerl in die Suppe geben und bei kleiner Hitze etwa 25 Minuten lang köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie und Erbsen dazugeben und die Suppe noch einige Minuten köcheln lassen.

TIP: Die Suppe wird noch pikanter wenn sie vor dem Servieren mit geriebenen Parmesan bestreut wird.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1429-Erbsensuppe-mit-Eierschwammerln-und-Erdaepfeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at