

CREMIGE ERBSENSUPPE MIT RÄUCHERLACHS

ERBSEN | HAUPT SPEISE | 45-60 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 10 Personen)

1,25 kg Müller's Mühle Gelbe Schälerbbsen
200 g Zwiebeln (in Würfeln)
25 ml Pflanzenöl
einige geschnittene Majoranblättchen
5 Liter Gemüsebrühe
500 ml Schlagsahne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
400 g Räucherlachs (in Streifen)

Produkttempfehlungen



Zubereitungen

Zwiebeln in erhitztem Öl andünsten. Majoran, Brühe und Erbsen zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 90-120 Minuten garen.

100 g Erbsen aus der Brühe nehmen und beiseite stellen. Restliche Suppe pürieren, mit 375 ml Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Restliche Sahne steif schlagen.

Beiseite gestellte Erbsen und Lachs in die Suppe geben. Erbsensuppe auf Teller anrichten und mit geschlagener Sahne und Majoranblättchen garniert servieren.