



Erbsensuppe

Zutaten

- 500g grüne Erbsen (auch getrocknet oder tiefgekühlt möglich)
- 125g Creme fraiche
- 500ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1EL Butter
- 400g Kassler mit Knochen
- 1 mittelgroße Möhre
- Salz
- Pfeffer

Zwiebel schälen, klein schneiden und in einem großen Topf zusammen mit der Butter anbraten.

Möhre klein schneiden und zusammen mit dem Kassler und den Erbsen in den Topf zufügen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 50 Minuten köcheln lassen.

Das Kassler aus dem Topf nehmen und zu dem restlichen Topfinhalt die Creme fraiche zufügen.

Anschließend mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das Kassler vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf die Teller verteilen.