Erbsensuppe mit knackigem Speck

Ein leckeres deftiges Rezept für kalte Tage: Die Erbsensuppe mit knusprigem Speck ist wunderbar cremig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Erbsen (tiefgekühlte)
120 g	Speck
750 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
1 TL	Kümmel
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die Erbsensuppe mit knusprigem Speck zunächst Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Gemüsebrühe erhitzen. Speck in feine Streifen schneiden. Zitronenschale sehr fein hacken.

2. Butter in einem großen Topf zerlassen und Knoblauch und Zwiebel darin glasig dünsten. Erbsen (unaufgetaut!) dazugeben und mitdünsten lassen. Mit der heißen Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen.

3. Suppe bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten kochen. In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin glasig braten. Mit Kümmel

vermengen und den Speck knusprig braten.

4. Erbsen mit der Brühe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenschale und Muskat abschmecken. Suppe in Teller füllen. Mit den Speckstreifen bestreuen, dem zerlassenen Fett aus der Pfanne beträufeln und servieren.

Tipp

Zur Erbsensuppe mit knusprigem Speck frisches Stangenweißbrot servieren.