

Erbsensuppe aus dem Naturpark Jura vaudois

Vorspeise



Zubereitungszeit: ca. eine Stunde

Zutaten

- 350g gelbe Erbsen
- 3 Tranchen Räucherspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 2cl Olivenöl
- Wasser
- 3cl Vollrahm
- Speisesalz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Zwiebel und die Karotte schälen und anschliessend beide in feine Scheibchen schneiden.
- Den Räucherspeck in kleine Speckwürfelchen schneiden.
- In einem grossen Kochtopf das Olivenöl erhitzen, dann die Speckwürfel zugeben und kurz anbraten. Anschliessend die Zwiebeln und Karotten beugeben und einige Minuten mitziehen lassen.
- Danach die Erbsen beifügen.
- Das fünffache Volumen in Wasser dazugiessen und bei mittlerer Hitze während 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Anschliessend Rahm dazugeben und das Ganze zum Kochen bringen.
- Mit dem Stabmixer mixen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Allenfalls von Zeit zu Zeit Bouillon hinzufügen, damit die Suppe die gewünschte Konsistenz erhält.