

Pea Soup - englischer Erbseneintopf

aus dem Pub

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zwiebel(n)
- 400 g Möhre(n)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Kalbsbratwürste, ungebrüht, Schweinswürste gehen auch
- 650 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- 400 g Erbsen, TK
- 100 g Backerbsen, optional ...
 - n. B. Curry
 - Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Mengenangabe reicht für vier Personen als Vorspeise oder tatsächlich als kleine Mahlzeit in gängiger "Pub-Portionierung". Oder man reicht Baguette dazu. Backerbsen kann man nach Geschmack weglassen. Wer es pikanter und so gar nicht nach Erbsensuppe mag, gibt kräftig Curry dazu.

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Brät der Bratwürste als kleine Bällchen direkt in das heiße Fett drücken und rundherum anbraten, anschließend herausnehmen.

Die Zwiebeln im heißen Bratfett braten. Die Möhren ca. 2 Minuten mitdünsten. Alles mit Curry bestäuben. Die Brühe zugeießen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Ca. $\frac{1}{3}$ der Möhren aus der Suppe nehmen. Die Sahne zur Suppe geben und pürieren. Die Erbsen, beiseitegelegte Möhren und Bratbällchen zur Suppe geben und nochmals aufkochen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Backerbsen bestreut servieren.

