

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Erbsensuppe Kochen

Stichworte: Eintopf, Erbse, Suppe, Gemüse

---

500 g	getrocknete Erbsen (am -Vortag eingeweicht),	2	Essl. Butter, Salz, Muskatnuss,
1	Liter Wasser,		
1	Liter Fleischbrühe,	2	Eigelb,
2	Essl. Mehl,	1/4	Liter Sahne

---

Die Erbsen mit dem Einweichwasser in kochendes Wasser einrühren und zum Kochen bringen.

Nach 10 Minuten die Hitze reduzieren und heißes Wasser nachgießen. Langsam weiter köcheln lassen.

Wenn die Erbsen weich sind, pürieren.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit kaltem Wasser bzw. verdünnter Fleischbrühe ablöschen.

Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Aufkochen lassen und mit Eigelb und Sahne verfeinern.

Das Erbsenpüree dazu geben und gut vermischen. Eventuell mit Fleischbrühe verdünnen.