

<h2>Pea Soup - englischer Erbseneintopf</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 zugießen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. • Ca. ein Drittel 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.. 		<p>Zutaten für 4 Portionen:</p> <p>2 Zwiebel(n) 400 g Möhre(n) 2 EL Olivenöl 2 frische Kalbs- oder Schweinbratwurst n. B. Curry 650 ml Gemüsebrühe 200 g Schlagsahne 400 g Erbsen, TK Salz und Pfeffer 100 g Backerbsen, optional</p>
<p>Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ca. 30 Minuten</p>		