

# Erbsen-Suppe mit Speck

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/29/erbsen-suppe-mit-speck/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/29/erbsen-suppe-mit-speck/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 250g TK-Erbesen
- 100g durchwachsener Räucherspeck in Würfeln
- 1 Schalotte
- 5 - 6 EL Butter
- 400ml Geflügelfond
- 2 - 3 Scheiben Weißbrot
- 50g Sahne
- etwas Zitronensaft
- Muskatnuss
- Salz
- 5 Minzeblätter

## Zubereitung:

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 4 EL erhitzter Butter glasig dünsten. Die Erbsen hinzufügen, den Fond angießen und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Den Speck in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Das Weißbrot nach Belieben entrinden, in Würfel schneiden und im Speckfett bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Die Erbsen mit dem Stabmixer pürieren und nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Die Suppe nochmals aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren und mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Die Minzeblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Erbsen-Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Croûtons, Speck und Minzeblättern bestreuen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier nach Klaus Rohleder

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2014