

Grüner Veltliner-Cremesuppe mit Backerbsen

Rezept für die Grüne Veltliner-Cremesuppe

Zwei österreichische Klassiker treffen in dieser Cremesuppe aufeinander: Grüner Veltliner und Backerbsen. Grüner Veltliner ist die wichtigste Weißweinsorte Österreichs und darf auf keiner Weinkarte fehlen. Ähnliches gilt für die Backerbse, denn in beinahe jedem Haushalt ist die beliebteste Suppeneinlage Österreichs anzutreffen.

Die feine Grüner Veltliner-Cremesuppe mit Erdäpfeln nimmt perfekt das würzige Aroma des Wein-Klassikers auf, ohne dabei aufdringlich zu schmecken. Obendrauf verleihen die LAND-LEBEN Backerbsen der Cremesuppe das gewisse, knusprige Etwas.

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 EL Olivenöl
- 40 g Schalotten, geschält und fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- 400 g mehlige Erdäpfel, geschält und geviertelt
- 1/8 Liter Grüner Veltliner
- 800 ml Geflügelfond
- 100 ml Schlagobers
- 1 EL Creme Fraîche
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 4 EL LAND-LEBEN Backerbsen
- 2 TL frischer Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen, aber darauf achten, dass sie noch keine Farbe ziehen.

Die geviertelten Erdäpfel hinzufügen, mit dem Veltliner ablöschen und langsam einkochen lassen.

Den Geflügelfond hineingeben und für zirka 20 Minuten köcheln lassen. Wenn die Erdäpfel weich gekocht sind, Schlagobers hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Dann die Creme Fraîche dazugeben und mit den Stabmixer pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.

Die Grüne Veltliner-Cremesuppe mit LAND-LEBEN-Backerbsen und fein geschnittenem Schnittlauch servieren.

Auf die Cremesuppe folgt …

Die Cremesuppe ist der ideale Start für ein abwechslungsreiches Menü! Das feine Aroma des Grünen Veltliners, der Erdäpfel und der LAND-LEBEN-Backerbsen harmoniert perfekt mit Fisch-Gerichten

genauso wie mit hellem Fleisch. Aber auch einem vegetarischen Abend steht nichts im Wege – beispielsweise kann die Menüfolge mit unserem Knödelrezept und einer würzigen Schwammerlsauce einen leckeren Höhepunkt finden.

Sie haben noch mehr Ideen zur traditionellen Küche oder einen Geheimtipp, wie kreativ man mit Backerbsen werden kann? Dann reichen Sie Ihr Rezept gerne auf unserer LAND-LEBEN Facebook-Seite ein. Vielleicht begeistern Sie schon bald mehr als 15.000 Facebook-Fans mit Ihrer Kreation!

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH