

# 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 mehligere 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 dem 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!

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)

---

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH