

Backerbsensuppe



Zutaten für drei Personen:

750 ml kräftige Rinderbrühe

Backerbsen (fertig kaufen)

Salz, weißer Pfeffer

Maggi

getrocknete oder frische
Petersilie

alternativ Schnittlauch

Backerbsen selbst gemacht:

1-2 EL Milch

30 g Mehl

1 Ei

Salz

Öl zum Ausbacken

1. Rinderbrühe selber zubereiten (siehe eigenes Fleischbrühe-Rezept) oder instant.

2. In die Suppentasse oder den Suppenteller etwas getrocknete Petersilie geben (oder fein gehackte frische Petersilie bzw. Schnittlauch).

3. Suppe aufgießen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Maggi abschmecken.

4. Backerbsen am Tisch bereitstellen - zum selber nehmen. Sie schmecken knackig, wenn man sie ganz frisch einlegt.

Backerbsen selbst gemacht:

1. Aus den angegebenen Zutaten einen dickflüssigen Pfannkuchenteig rühren.

2. Mit dem Spätzlehobel haselnußgroße Teile in das Ausbacköl gleiten lassen.

3. Die ausgebackenen Backerbsen auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Hinweise:

Mein Rat: Backerbsen selbst zu machen lohnt sich nicht. Zeiten deshalb auch für die Variante mit gekauften Backerbsen.

Selbstverständlich kann man auch Hühnersuppe verwenden.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Suppen, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023