



Erbsenschaum (als Suppe oder Sauce)

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

10 Portionen

50 g	grünes Erbsenmehl	10 g	Butter
40 g	Zwiebeln, geschält	80 g	Lauch, geputzt
40 g	Knollensellerie, geschält	40 g	Karotten, geschält
700 ml	Gemüsebrühe	50 ml	Sahne
20 g	geräucherter Würfelspeck		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Das Gemüse in feine Würfel hacken und in Butter andünsten.
2. Das Erbsenmehl dazu geben und mit der Brühe ablöschen.
3. Den Speck unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen.
4. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb drücken.
5. Mit Sahne auffüllen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dies kann nun als Suppe z.B. mit gerösteten Baconscheiben serviert werden.

Durch Zugabe von 80 g Basic Textur beim Kochen lässt sich später auch ein Soßen-Schaum mit Hilfe eines iSi-Siphons anrichten.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Erbsenschaum (als Suppe oder Sauce)

Stand 20.04.2022