



## Erbsensuppe

Bezelye Çorbası



3 Gläser Erbsen  
10 Mischsalatblätter  
10-15 Petersilienzweige  
1 mittel grosse Zwiebel  
½ EL Karbonat  
4 Gläser Wasser  
2 Gläser Wasser oder Fleischbrühe  
1 Teeglas Sonnenblumenöl  
1 ½ KL Salz  
Für die Oberfläche:  
3-4 Scheiben altbackenes Brot  
2 EL Sonnenblumenöl

# 4 Gläser Wasser mit ½ TL Karbonat zusammen kochen. Dazu Erbsen, in ein paar Stücke geteilte Salatblätter, Petersilie und fein gehackte Zwiebel geben.

# In einem normalen Topf eine Stunde, im Schnellkochtopf nach dem Sieden weitere 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und durch das Pressen durch einen Sieb oder mit dem Mixer zu Püree verarbeiten.

# Auf das Erbsenpüree 2 Gläser Fleischbrühe einfüllen, Salz einstreuen und weitere 10 Minuten kochen.

# Währenddessen altbackenes Brot wie Würfelzucker zuschneiden und in zwei Löffel Sonnenblumenöl rosarot braten und anschliessend abkühlen lassen.

# Die Suppe bilden während dem Kochvorgang Schaum, diesen Schaum mit dem Löffel entnehmen. Schließlich die in einer Pfanne erhitztes Teeglas Sonnenblumenöl hinzugeben und 1-2 Minuten weiterhin köcheln lassen, vom Herd nehmen.

# Die Suppe heiss in Schalen füllen und die gebratenen Brötchenstücke bestreuen.

**Tipp:** Wenn die Brötchen nicht in ÖL gebraten werden können sie untergehen.