

ERBSLISUPPE MIT MEERRETTICHSCHEAUM UND SPECKSPIESSLI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 1 Liter

1/2	Esslöffel Rapsöl
1	Schalotte, fein gehackt
300 g	tiefgekühlte Erbsli
1/2 dl	trockener weißer Vermouth (z. B. Noilly Prat)
6 dl	Gemüsebouillon oder 6 dl Wasser und 1 KNORR Bouillon Töpfli Gemüse (28 g)
1/2 TL	Salz, wenig Pfeffer
1	unbehandelte Zitrone, 2 Esslöffel Saft
1 dl	Rahm
1	unbehandelte Zitrone, nur 1/2 Esslöffel Zitronensaft
2 EL	Meerrettich, frisch gerieben Salz, Pfeffer, nach Bedarf
8	Tranchen Bratspeck
4	Holzspießchen



- 1 Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotte andämpfen, Erbsli und Bouillon beigeben, aufkochen. Ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln, Suppe pürieren, würzen.
- 2 Rahm steif schlagen. Zitronensaft und Meerrettich beigeben, sorgfältig mischen, würzen.
- 3 Speck wellenförmig an Holzspießchen stecken. Bratpfanne heiß werden lassen, Spießli beidseitig ca. 4 Min. knusprig braten.

BRAT-TIPP

Spiessli statt in einer Bratpfanne auf dem Teppan Yaki braten. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch.

TIPP Meerrettich ungeschält in Alufolie wickeln und tiefkühlen. Frischer Meerrettich ist tiefgekühlt bis zu 6 Monate haltbar.

Miele

Feines vom Miele Kochfeld
Miele. Immer Besser.