

Erbswurstsuppenpulver:

Das ist jetzt für die Kenwood Cooking Chef geschrieben. Aber natürlich geht es mit einem schlichten Topf genau so. Man muss nur selbst rühren.

für zwei 800ml Gläser:

1 Stange Lauch

1/4 Sellerie

150g Speck

2 Möhren

1 Pastinake

1 Zwiebel

1L Rinderfond (Kalbs-, Geflügel oder Gemüsebrühe geht auch)

1L Wasser

2-3 handvoll Schälerbbsen

Fett zum anbraten

Salz, Pfeffer, Shoyu und Fischsauce zum abschmecken.



Sellerie, Lauch, Pastinake, Zwiebel und Möhren im Multi mit der größten

Raspel schreddern.

Etwas Hühnerfett (war gerade da, Olivenöl oder Butter geht sicher auch) in die Kochschüssel geben. 140°C einstellen und den kleingewürfelten Speck und die Zwiebel in die Schüssel geben.

Mit Flexi und Kochstufe I ein bis zwei Minuten rühren lassen.

Alle Gemüse, 1L Fond und 1L Wasser zugeben und auf 100°C zurück schalten. Wenn es kocht die Erbsen zugeben und auf Kochstufe III stellen. In einer dreiviertel Stunde zu einem weichen Brei zerkochen.

Mit Salz, Pfeffer, Shoyu und etwas Fischsauce würzen. Dabei deutlich überwürzen.

Im Blender pürieren und wenn etwas abgekühlt in die Böden des Dörrens streichen. Es muss ein Dörrer mit geschlossenen Böden und Luftstrom von oben sein. Wenn man nur einen mit Sieben hat zuerst mal den Brei im Ofen antrocknen bis es sich zerbröseln lässt. Dann im Trockner weiter.



Sehr trocken werden lassen. Hat bei mir über Nacht gedauert. Ab und zu mal umbrechen. Die trockenen Stücke im Blender fein mahlen und sieben.



Verwendung:

3 gehäufte EL Pulver mit etwas kaltem Wasser anteigen. Wasser (ca. 150ml) auffüllen und zum kochen bringen. 2-3 Minuten köcheln.

ACHTUNG: es kocht leicht über. Nicht zu heiß einstellen.

