

Zwiebel – Sahne – Suppe

Zutaten:

600 g Lauchzwiebeln
6 Knoblauchzehen
200 g Leberkäse
3 EL Erbsen (TK)
800 ml Hühnerbrühe
200 g Schlagsahne
150 ml Weißwein
3 EL Olivenöl
2 TL Zucker
Salz, Pfeffer, Currypulver



Zubereitung:

- Leberkäse in kleine Stücke schneiden.
- Knoblauch fein hacken.
- Lauchzwiebeln in schmale Ringe schneiden.
- Knoblauch im Öl andünsten.
- Zwiebeln, Leberkäse, Erbsen und Zucker zugeben.
- Alles kurz dünsten lassen.
- Brühe und Sahne zugießen.
- Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.
- 10 Minuten köcheln lassen.
- Wein unter die Suppe rühren und aufkochen lassen.
- Noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken.