

Hühnercremesuppe mit Kerbel von Elfriede Petersen (1928)



Zutaten:

*150 g weich gekochte Erbsen
50 g Butter
50 g Mehl
1L Hühnerbrühe
150 g gekochtes, gewürfeltes Hühnerfleisch
100 g süße Sahne
Paprikapulver (Süß)
2 EL Kerbel feingehackt*

Zubereitung:

Die Butter im Topf erhitzen, das Mehl hinzufügen, mit der Hühnerbrühe ablöschen und 7 Minuten kochen lassen. Das Hühnerfleisch und die Erbsen dazugeben und das ganze pürieren. Mit Paprika abschmecken und mit der Sahne abrunden. Zum Schluss mit Kerbel bestreuen.