Pfannkuchenerbsen-Suppe

Leckere Suppe

Ja, wie soll ich diese Suppe nennen? Da ich sie selbst kreiert habe. Pfannkuchentropfen-Suppe? Oder doch eben Pfannkuchenerbsen-Suppe?

Sie erinnert mich an eine Suppe als Vorspeise, die ich früher in meiner Jugend im Skiurlaub zu Ostern in einer Gaststätte in Österreich immer sehr gerne gegessen habe. Sie war eine meiner Lieblingsspeisen im Urlaub.

Es war eine Kichererbsensuppe. Also eine Rindsbouillon mit Kichererbsen als Einlage.

Diese habe ich jetzt sozusagen nachkreiert.

Ich habe einfach einen Rest eines Pfannkuchenteigs mit einem Küchensieb tropfenweise in das siedende Fett der Friteuse tropfen lassen. Und dort einige Minuten kross frittiert.

Dann die Erbsen auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Fertig ist die Einlage.

Als Suppengrundlage habe ich einen selbst zubereiteten Gemüsefond verwendet.

Das Ganze noch mit frischer, kleingewiegter Petersilie garnieren.

Fertig ist die leckere Suppe.

Pfannkuchenerbsen-Suppe

19. Juli 2021
von Thobie
Kategorie Suppe
Personen
2
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
5 Minuten
Gesamtzeit
10 Minuten

Zutaten

- 1 l Gemüsefond
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für den Pfannkuchenteig:

- 1 Ei
- einige EL Vollkornmehl
- etwas Milch

Anleitung

1. Ei aufschlagen und in eine Schüssel geben.
2. Mehl und etwas Milch dazugeben.

3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.
4. Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.
5. Teig durch ein Küchensieb tropfenweise in das Fett tropfen lassen. Einige Minuten kross frittieren.
6. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.
7. Petersilie kleinwiegen.
8. Gemüsefond in einem Topf einige Minuten erhitzen.
9. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Suppe abschmecken.
10. Suppe auf zwei große Suppenschalen verteilen.
11. Pfannkuchenerbsen auf die beiden Schalen verteilen.
12. Mit Petersilie garnieren.
13. Sofort servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Fritteuse,
frittiert,
Gemüsefond,
Petersilie,
Pfannkuchen,
Teig

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/07/19/pfannkuchenerbsen-suppe/