

Indische Erbssuppe

Für 6-8 Personen

200 g	Zwiebeln
12 g	Ingwer
2	grüne Chilischoten
2 EL	Sonnenblumenöl
300 g	Kartoffeln (mehligkochend)
500 g	Tiefkühl-Erbesen
2 Liter	Wasser
1 TL	Salz
0.8 dl	Vollrahm

Gewürzmischung 1:

1/2 TL	Kreuzkümmel
1/2 TL	Kurkuma
1/4 TL	Chilipulver
4 Umdr.	schwarzer Pfeffer

Gewürzmischung 2:

2	Lorbeerblätter
2-3	Nelken
2-3 TL	Salz

Gewürzmischung 3:

3 Prisen	Muskat
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Zimt
1 TL	Zucker

Ingwer und Chilischoten fein hacken. Zwiebeln und Knobli schälen und grobhacken. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Das Öl in einer grossen, schweren Pfanne erhitzen und die Gewürzmischung 1 anbraten, bis sie duftet. Danach Knobli und Ingwer begeben und 2 Minuten braten, anschliessend die Zwiebeln und Chili begeben und einige Minuten weiterbraten.

Erbesen, Kartoffeln und Wasser sowie die Gewürzmischung 2 begeben und alles zum Kochen bringen. Danach die Hitze reduzieren und die Suppe eine knappe Stunde köcheln lassen.

Die Lorbeerblätter und Nelken entfernen. Danach die Suppe pürieren und nach Belieben durch ein grobes Sieb giessen. Danach wieder aufs Feuer stellen und den Rahm sowie die Gewürzmischung 3 begeben.

Kräftig erwärmen und mit Fladenbrot geniessen.