

# Zitronensuppe

## mit grünen Erbsen und Zitronenchips

*Na, überrascht? Das erste Rezept, welches in Susanna Egers Kochbuch von 1745 beschrieben wurde, ist eine Zitronensuppe. Auch ich habe gestaunt. Und nun soll es auch in diesem Kapitel das erste Rezept sein. Und glauben Sie mir, ich habe mir viele Gedanken gemacht und viel ausprobiert. Wie in allen älteren oder historischen Rezepten fehlen genaue Mengenangaben und einige Zutaten kennen wir so gar nicht mehr.*

*Somit gibt es eine etwas modernere Version, die Sie im Alltag ab sofort genießen können.*

### ZUTATEN FÜR 2 PERS.:

1 Bio-Zitrone  
etwas Puderzucker zum Bestäuben  
150 g grüne Erbsen (TK)  
1 kleine Zwiebel  
4 mittelgroße Kartoffeln  
100 g Mais aus der Dose  
1.5 EL Butter  
etwas Mehl  
1 Msp. Safranfäden (alternativ Gelbwurz)  
400 ml Gemüsebrühe (Bio-Instant)  
100 ml Sahne  
Saft einer Zitrone  
2 EL Crème fraîche  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG:

Für die Zitronenchips den Backofen auf 110 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden und entkernen. Die Zitronenscheiben in Puderzucker wenden, etwas abklopfen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Für etwa 75 Minuten im Backofen trocknen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und etwas salzen. Die Erbsen für 3 Minuten blanchieren. Das Kochwasser abgießen und die Erbsen mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Kartoffeln, Mais und Zwiebelwürfel mit 1 EL Butter in einem Topf farblos anschwitzen, mit Mehl bestäuben und kurz „schwitzen“ lassen. Safran dazugeben und mit Brühe, Sahne, Zitronensaft ablöschen und mit einem Schneebesen glattrühren. Die Suppe bei mittlerer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Die Crème fraîche dazugeben. Mit einem Stabmixer anschließend die Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Erbsen mit ½ EL Butter in einer Pfanne nochmal kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Suppe auf zwei Teller geben, die Erbsen gleichmäßig verteilen und die Zitronenchips dazugeben.

