

4) Curried Sweet Pea Soup

USA

Die Suppe ist eine Anregung aus einem unserer vegetarischen Lieblingskochbücher. Das Besondere: Es sind amerikanische - vegetarische - Kochbücher. Natürlich sind die Rezepte international inspiriert, aber sie haben eine freundlich-leckere Art, die sie sehr sympathisch macht.

Die Art die Suppe zuzubereiten, lässt uns an unsere Freunde in den USA denken, die nicht dem klassischen Mainstream zuzurechnen sind.

Zutaten (für 50 Portionen):

- ½ Tasse (120 ml) Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 1 kg Zwiebeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 8 Zehen Knoblauch, gehackt oder gepresst
- 1 kg Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 750g Karotten, in Stücke geschnitten
- 3 Liter Gemüsebrühe (selbstgemacht oder angerührt) oder Wasser
- 1 kg grüne Erbsen (frische oder gefroren)
- 1 Liter Milch oder ½ Sahne/ ½ Milch
- 1 EL Kurkuma
- 3 EL Currypulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl anschwitzen. Alle anderen Zutaten, bis auf die Erbsen und die Milch, hinzufügen. Zum Kochen bringen und dann für 20 Minuten simmern lassen, bis das Gemüse durch ist. Die Erbsen hinzufügen, für weitere 10 Minuten kochen lassen (frische Erbsen benötigen nur 5 Minuten). Die Suppe mit einem Pürierstab portionsweise pürieren und die Milch/Sahne hinzufügen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Vorsichtig erhitzen – nicht mehr kochen!

Guten Appetit!