



Erbсенcrèmesuppe mit Apfel-Sauerkrautsalat

Als Erstes die Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken, damit sie schön grün bleiben. Dann die gewürfelte Schalotte und Knoblauchzehe in der Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln würfeln und den Lauch in feine Ringe schneiden. Mit anschwitzen. Die Brühe angießen und das Gemüse garen lassen. Zum Schluss die Erbsen und die Sojamilch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen. Warm halten. So timen, dass die Suppe so kurz als möglich warm gestellt werden muss!

Der Apfel-Sauerkrautsalat

Von dem Apfel einige Scheiben abschneiden. Jeweils von außen herunterschneiden, um möglichst viel von der grünen Schale mit zu bekommen. Klein schneiden. Das Sauerkraut mit der Haushaltsschere ebenfalls etwas kleiner schneiden. Alle Zutaten mit der Vinaigrette vermischen und in einem Töpfchen ganz vorsichtig erwärmen. Keinesfalls darf das Gemüse garen! Mittels eines Servierringes in den noch leeren, angewärmten Suppenteller geben, dabei leicht andrücken.

Die herzhafte Strudelrolle

Den Lauch halbieren und die äußeren Blätter kurz blanchieren. Je nach Größe der Stange benötigt man 6 – 8 Blätter. Nun ein Filo-Teigblatt mit Butter bestreichen und mit Sesam bestreuen. So verfahren, bis alle 4 Blätter übereinanderliegen. Man muss zügig arbeiten, da die Filoblätter sehr schnell antrocknen und dann brüchig werden. Nun auf



dem unteren Drittel des Teiges die abgetupften und zurechtgekürzten Lauchblätter platzieren. Das Brät mit den übrigen Zutaten im Blitzhacker cuttern. Alle Zutaten müssen gut gekühlt sein, damit eine Bindung entsteht. Das Brät auf dem Lauchbett mittig aufsetzen. Dann vorsichtig aufrollen. Der Teig soll den Inhalt nach außen hin zweimal umschließen. Dann mit Hilfe einer Palette mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit der restlichen Butter bepinseln. Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen, bis der Teig knusprig braun ist.

Nun die Suppe nochmals aufschäumen und um den Servierring herum in den Teller gießen. Den Servierring vorsichtig abziehen. Die halb steif geschlagene Sahne aufsetzen und eine schräge Scheibe des knusprigen Strudels darauf platzieren. Tipp: Bitte ein Sägezahnmesser verwenden. Mit einem Minzeblättchen garnieren.

Ein herrliches Gericht mit viel Charme. Aus der bodenständigen Hausmannskost ist eine grazile Vorspeise geworden.

Zutaten

Für 4 Portionen

Menge	Zutat
	Die Suppe
2 Tassen	TK Erbsen
2	mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln
1/3 Stange	Lauch (das weiße untere Drittel; der mittlere Teile wird für die Rolle verwendet.)
ca. 600 ml	Gemüse- oder Geflügelbrühe
1/2 Tasse	Sojamilch
1 EL	gesalzene Butter
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Der Apfel-Sauerkrautsalat
1	grüner Apfel (Granny Smith)
1 Tasse	frisches Sauerkraut (vom Metzger oder aus dem Bioladen)
1 Tasse	TK Erbsen (blanchiert)
1 bis 2 EL	Vinaigrette
1/2 Becher	süße Sahne (halb steif geschlagen)
	gehackte Minzeblättchen
	Die herzhaft Strudelrolle
4 Blätter	Filoteig
1 Stange	Lauch (mittlerer Teil)
2 EL	angeröstete Sesamkörner
3 bis 4 EL	zerlassene Butter
2	Merguez
1	feine rohe Bratwurst
3 bis 4 EL	passierte Tomaten
3 bis 4 EL	Sahne
1 Prise	Kreuzkümmel
1 Prise	Salz (je nach Salzgehalt der Wurst)