



Erbsensuppe

★★★★

Suppen, Eintöpfe & Co.

Vorbereitung 30 min • **Kochen** 3 hr • **Portionen** 4 Portionen •

Schwierigkeitsgrad Leicht • **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Erbsen, getrocknete grüne,
geschält

1 Eisbein(e), gepökelt (Hämchen) 1-
1,2 kg Gesamtgewicht

300 g Speck, mager, geräuchert,
gewürfelt

3 EL Suppengemüse, eingesalzenes
für die Brühe

1 EL Schweineschmalz

3 m.-große Möhre(n), geschält,
halbiert und in halbe Scheiben
geschnitten

200 g Knollensellerie, fein gewürfelt

1 Stange/n Lauch, groß, in feine
halbe Ringe geschnitten

1 große Zwiebel(n), mit Schale,
halbiert

500 g Kartoffel(n), festkochend,
geschält gewogen, gewürfelt

2 Stängel Liebstöckel, frisch,
alternativ 1 EL getrocknet

2 Lorbeerblätter

3 EL, gestr. Senf, scharfer

Salz und Pfeffer, weißer aus der
Mühle

ZUBEREITUNG

Die Erbsen in gut 3-4 l ungesalzenem Wasser mit dem Hämchen, evtl. vorhandenen Schwartenstücken, der halbierten Zwiebel, Lorbeerblättern und Liebstöckel aufsetzen, zum Kochen bringen und rund 2,5 Stunden köcheln lassen. Wer ungeschälte Erbsen verwendet, muss diese am Vorabend in ungesalzenem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kartoffeln vorbereiten.

Ausgekochte Schwarte, die halbierte Zwiebel, Liebstöckelzweige und Lorbeerblätter entfernen. Das Hämchen ebenfalls heraus nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eingesalzenes Suppengemüse in etwas Schweineschmalz kurz in einem separaten Topf oder einer Pfanne anrösten und mit etwas Wasser ablöschen. Zu den Erbsen geben. Gemüse und Kartoffelwürfel dazugeben, mit 1-1,5 l Wasser aufgießen und weitere 40 Minuten köcheln lassen. Achtung, Erbsensuppe neigt zum Anbrennen wenn sie nicht regelmäßig durchgerührt wird!

Das etwas abgekühlte Hämchen von der Schwarte befreien, das Fleisch vom Knochen lösen, in Stücke schneiden und wieder in die Erbsensuppe geben. Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und kross braten. Fett und Speckwürfel in die Suppe geben. Mit Pfeffer und Senf abschmecken und gegebenenfalls noch etwas salzen. Wer mag, kann auch gerne noch etwas Majoran an die Suppe geben. Kurz vor dem Servieren schadet frisch gehackte Petersilie auch nicht. Wer mag, kann gerne auch noch 2 Mettenden in Scheiben in die Suppe geben und die letzten 15 bis 20 Minuten mitziehen lassen.

Erbsensuppe schmeckt aufgewärmt noch besser, sollte dann aber nach der Fertigstellung schnell abgekühlt werden und gut gekühlt aufbewahrt werden. Sie kippt sonst gerne innerhalb von 24 Stunden um, gerade bei wärmerem Wetter oder

1 TL Majoran, getrocknet

Gewitterneigung.

n. B. Petersilie, frisch gehackte glatte
oder etwas fein geschnittenes
Frühlingszwiebelgrün

2 Mettwurstchen, geräucherte, in
Scheiben, optional