
Typ: Suppe

Quelle: Brigitte-Rezepte

Bemerkungen: Die Kochzeit von 45 min ist wahrscheinlich zu knapp. Prüfen, ob die Erbsen weich sind. Bei geschälten grünen Erbsen entfällt das Einweichen.

Zutaten: 250 g ungeschälte getrocknete grüne Erbsen
200 g geräucherter durchwachsener Speck
1 Bund Suppengrün
200 g kleine Kartoffeln
einige Stängel Basilikum und Majoran
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
CROÛTONS:
2-3 Scheiben Toastbrot
1-2 EL Butter

Rezept: Die Erbsen abspülen und über Nacht in gut 1,5 L kaltem Wasser einweichen.

Erbsen mit dem Einweichwasser und der Speckschwarte in einen Topf geben und bei kleiner Hitze etwa 75 Minuten kochen.

Das Suppengrün putzen, abspülen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Beides und das Dörrfleisch am Stück zu den Erbsen geben und nochmals etwa 45 Minuten kochen. Wenn die Suppe sehr dick ist, eventuell noch etwas Wasser oder Brühe dazugeben.

Das Dörrfleisch aus der Suppe nehmen, fein würfeln und wieder dazugeben. Kräuter abspülen, trocken schütteln, fein hacken und zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Croutons: Die Toastbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig goldbraun anbraten. Eventuell auf Küchenkrepp legen, damit die Croûtons weniger fett sind. Suppe mit den Croûtons bestreuen.

TIPP

- Gerichte mit getrockneten Hülsenfrüchten wie Erbsen, Linsen oder Bohnen erst nach dem Kochen salzen, sonst werden sie beim Kochen nicht gar.
- Hülsenfrüchte wirken leider etwas blähend. Dagegen hilft, sie nicht im Einweichwasser, sondern in frischem Wasser zu kochen. Allerdings gehen dann einige wasserlösliche Inhaltsstoffe verloren.
- Ein schön kräftiges Raucharoma bekommt die Erbsensuppe, wenn sie auf einem Schinkenknochen gekocht wird.
- Es schmeckt auch gut, wenn statt des geräucherten Specks ein Stück Kasseler nacken oder Kochwürste mit in der Suppe gekocht werden.
- Statt Croûtons kleine Speckwürfel in der Pfanne knusprig ausbraten und über die Suppe geben.
- Frisch gehackte Petersilie über den Eintopf streuen und ein Wiener Würstchen dazu servieren.