

Erbsen-Suppe [Unsere Art]

Rubrik: **1: Eintopf**

6. Ed. – 19.1.2007

R 182

Zutaten:

500 g	Getrocknete Grüne Erbsen	1	Kleines Suppengrün
250 g	Getrocknete Gelbe Erbsen	600 g	Kartoffeln, mehligkochend
1 l	Kaltes Wasser zum Einweichen ¹⁾	1,5 TL	Bohnenkraut, getr.
1	Lorbeerblatt	1,5 TL	Majoran, ger.
0,5–1,0 kg	Geräucherte Dicke Rippe ²⁾ ³⁾	2 TL	Meersalz
1 l	Wasser	2 Prisen	Zucker
		1 ml	Schwarzer Pfeffer, gem.
		1–2 Bd.	Dill, feingehackt

Zubereitung:

1. Am Vortag die grünen Erbsen waschen und verlesen (auf Steine achten!). In 1 Liter kalten Wasser einweichen. Zudecken.
 2. In einem großen Kochtopf (etwa 5 Liter) in 1 weiteren Liter Wasser die Dicke Rippe aufsetzen, das Lorbeerblatt zufügen und zum Kochen bringen. Zugedeckt 60 Minuten auf Stufe 1 1/2 (von 3) kochen lassen.
 3. Unterdessen das Suppengrün putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
 4. Das gare Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem Teller etwas abkühlen lassen.
 5. Dafür die eingeweichten grünen Erbsen mit dem Einweichwasser sowie die kurz gewaschenen gelben Erbsen in die Brühe geben und aufkochen lassen, wobei umgerührt werden muß. Dann zugedeckt etwa 40 Minuten auf Stufe 1 1/2 (von 3) kochen.
 6. Inzwischen das Fleisch von den Knochen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden und zu den kochenden Erbsen geben.
 7. Nach insgesamt etwa 100 Minuten Kochzeit das Gemüse und die Kartoffeln zufügen und noch 10–20 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist.
 8. Zuletzt mit dem Bohnenkraut, Majoran, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und noch einige Minuten ziehen lassen.
 9. Erst kurz vor dem Servieren der Erbsen-Suppe den gehackten Dill unterrühren.
- Solange es Wal-Mart gab (bis Ende 2006), haben wir diese Art des Erbseneintopfs recht häufig gekocht. Denn mit der dort erhältlichen geräucherten „Dicken Rippe“ schmeckte diese Suppe mit dem frischen Dill-Duft einmalig.
- Nach diesem Prinzip läßt sich auch eine Linsen-Suppe kochen, die im Rezept 284 beschrieben ist. Eine Linsen-Suppe wird aber mit etwas anderen Gewürzen abgeschmeckt.

Anmerkungen:

- 1) Vergißt man das Einweichen, dann ist die Kochzeit von vorher nicht eingeweichten Erbsen rund 2 Stunden. Man setzt dann die gewaschenen Erbsen gleich mit dem Fleisch auf.
- 2) Diese geräucherte und gepökelte „Dicke Rippe“ wird z. B. von der Metzgerei Gruninger aus Freiburg am Schwarzwald hergestellt, die es bei Wal-Mart zu kaufen gibt (Preis: 7,97 DM/kg). Dieses Fleisch eignete sich bislang am besten für diese Art der Erbsen-Suppe.
- 3) Bekommt man solche „Dicke Rippe“ nicht, dann kann man auch Kasseler-Fleisch verwenden.

Quelle: Selbst entwickelt aus dem voluminöseren Rezept 181 (Erbsen-Suppe holländische Art).

Notiert: 15.1.2000 + 2.10.2001 + 19.1.2007

E