

Suppen Rezepte

Erbsensuppe Mit Mettwurst

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Fleisch, Suppe, Hülsenfrüchte, Schwein , Wurst

400 g getrocknete Erbsen	1 Lorbeerblatt
750 g geräucherte Rippchen	5 Petersilienstängel
1 Lauchstange	Salz
1 Knollensellerie (etwa 50 g)	Pfeffer
1 Möhre	

Als Einlage:

Mettwürstchen oder Bockwürstchen

Die Erbsen zunächst in viel kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Das Grün der Lauchstange abschneiden, zwei/drei Stücke davon waschen und zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Petersilienstängel zu einem Kräuterbündel mit Küchengarn zu einem Kräuterbündel binden. Vom weißen Stück des Lauchs den Wurzelansatz abschneiden, das Stück aber im Ganzen lassen. Die Möhre und den Sellerie waschen und putzen, und ebenfalls nicht klein schneiden.

Das Gemüse zusammen mit den Rippchen und den eingeweichten Erbsen in einem großen Topf mit soviel kaltem Wasser aufsetzen, dass das Wasser etwa 3 cm höher steht als die Einlage. Die Suppe zum Kochen bringen, 10 Minuten köcheln lassen, dann vorsichtig salzen (abschmecken wegen der geräucherten Rippchen) und pfeffern, alles zusammen weiter köcheln lassen bis die Erbsen weich sind. Das dauert mindestens eine Stunde, manchmal länger. Nach einer Stunde die Rippchen heraus nehmen, das Fleisch von den Knochen schaben und wenn die Suppe fertig ist, das Fleisch noch einmal kurz in der Suppe erhitzen.

Wenn man Mettwurstchen als zusätzliche Einlage nimmt, sollten sie zum Schluss etwa 10 Minuten in der Suppe mitkochen, Bockwürstchen dürfen nicht kochen, sondern nur in der Suppe heiß gemacht werden.

Vor dem Servieren den Sellerie, die Möhre, Lauch und Kräuterbündel entfernen, die Suppe noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.