

# Suppen Rezepte

## Schweizer Erbsensuppe Mit Gnagi (Eisbein)

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Suppe, Eintopf, Gelberbse, Gnagi, Schweiz, International

---

2 Essl.	Schweineschmalz	2 Liter	Leichte Rindsbouillon
100 g	Mager durchwachs.	300 g	Gnagi geräuchert o.
	- Rauchspeck in kleine		- gepökelt
	- Würfeli		Salz
300 g	Schöne Gelberbsen		Pfeffer
1	Lauchstengel		Majoran
1/2 mittelgr.	Sellerieknolle		Lorbeerblatt
2	Rüebli		Nelken
1 große	Zwiebel		Schnittlauch
1	Kartoffel		Brotwürfeli in Butter
2 Essl.	Mehl		- gebacken
1 dl	Weisswein		

---

Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Speckwürfeli in Schweinschmalz anziehen, die verkleinerten Gemüse hinzugeben, dämpfen. Erbsen hinzugeben, mit dem Mehl bestäuben, mit dem Weißwein ablöschen und die Bouillon zugeben, Gewürze und Gnagi (Eisbein) beifügen und alles etwa anderthalb Stunden leicht köcheln.

Das Gnagi ganz fein würfeln und wieder in die Suppe geben. Abschmecken. Suppe mit gehacktem Schnittlauch bestreuen. Nach Belieben mit gebackenen Brotwürfeli überstreuen.

Dazu passen: Mit Bauernbrot eine leichte Mahlzeit

Tipps: Nach Möglichkeit einen Burehamme( Schinken-) Knochen oder eine schöne Speckschwarte (geräucht) verwenden. gäubi = gelbe.