

Berliner Erbsensuppe

Zutaten:

300 g gelbe Erbsen
150 g magerer leicht geräucherter Speck
1 kleine Zwiebel
1 kleine Kartoffel
Suppengrün nach Belieben
Majoran
Bohnenkraut
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die über Nacht eingeweichten Erbsen im Einweichwasser mit Speck, Zwiebel und wenig unzerschnittenem Suppengrün kurz aufkochen und auf kleiner Hitze langsam garen. Nach Bedarf Wasser nachgießen.

In den letzten 15 Minuten Kartoffelwürfel dazugeben. Vor dem Auftragen den Speck herausnehmen, etwa 3/4 der Suppe durch ein Sieb rühren, den Speck kleinschneiden, in die Suppe zurückgeben. Mit etwas Pfeffer, Majoran und Bohnenkraut abschmecken.

Man kann goldbraun gebratene Zwiebelringe obenauf geben oder die Suppe auch mit Speckschwarten und frischen Schweineschwarten kochen und später feingeschnittene, braungebratene Speckwürfel darüber geben.

Druck-Version

