

Erbsensuppe (Ähzezupp)

Rezept vom Brauhaus „Em Kölsche Boor“

- 500g Erbsen
- 3 – 3 ½ l Wasser
- 750 g Kartoffeln (sie sollten mehlig sein)
- ¼ Sellerie
- 1 Lauchstange
- 2 Möhren
- 1 gelbe Rübe
- Petersilie
- 300 g Schweinerippe
- 300 g gepökelttes Schweinefleisch
- 2 Zwiebeln
- Salz, Majoran und etwas Natron
- nach Geschmack 1 – 2 Knoblauchzehen

Die gereinigten Erbsen werden mit etwas Natron in 1 ½ l Wasser eingeweicht. Ein Teil des Einweichwassers wird am nächsten Tag mit verwendet, dazu kommt der Rest des Wassers. Darin sollen die Erbsen gut 1 Stunde köcheln. In der Zeit sind auch schon Schweinefleisch und Rippe in dem Kessel. Während des Köchelns muss man die Hülsen an der Oberfläche abschöpfen. Nach der ersten Stunde wird das Fleisch zunächst wieder herausgenommen. Nun gibt man die kleingeschnittenen Kartoffeln und das geschnittene Suppengrün (Sellerie usw.) sowie die gehackten Zwiebeln zu den Erbsen.

Wer mag, darf auch noch 1 – 2 Knoblauchzehen dazu geben. Die Erbsen müssen dann so lange sieden (meist 2 ½ Stunden), bis sie sich ganz leicht mit der Gabel zerdrücken lassen. 45 Minuten vor dem Kochzeit-Ende wird das inzwischen klein geschnittene Fleisch wieder in die Suppe gegeben. Am Schluss mit Salz und Majoran abschmecken.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:erbsensuppe>

Last update: **2016/02/24 10:42**

