

Rheinische Erbsensuppe (Ähzezupp)



Zutaten:

500 Gramm	Grüne Erbsen
300 Gramm	Kartoffeln
2 große	Möhren
1 Stange	Lauch
¼	Knollensellerie
2	Zwiebeln
1 Bund	Petersilie
½ Teelöffel	Getrockneter Majoran
1	Lorbeerblatt
200 Gramm	Durchwachsender Spack
200 Gramm	Geräucherte Mettwürstchen
2 Scheiben	Kasseler
1 Esslöffel	Scharfer Senf
1 Liter	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. die getrockneten Erbsen über Nacht in zwei Liter Wasser einweichen
2. und selbige dann am nächsten Tag in diesem Einweichwasser aufsetzen.
3. bei kleiner Flamme mindestens zwei Stunden köcheln
4. Während dessen das Gemüse incl. der Kartoffeln waschen, schälen, zerkleinern und zu den Erbsen geben
5. nach Bedarf mit der Gemüsebrühe auffüllen und das ganze etwa 15 Minuten garen lassen
6. den Speck in einer Pfanne ohne weitere Fettzugabe knusprig anbraten
7. die Petersilie fein hacken und die Mettwürstchen in nicht zu feine Scheiben schneiden.
8. die Kasseler Scheiben in Streifen und anschließend in Würfel schneiden
9. alles mit dem Majoran und dem Lorbeerblatt in die Suppe geben und mit Salz, Pfeffer und dem scharfen Senf würzig abschmecken
10. alles abermals kurz aufkochen lassen...
11. ...da zu reicht man frisches Graubrot

Tipp: „Erbsensuppe schmeckt am besten, wenn sie mindestens noch einmal aufgewärmt wurde.“