Suppen Rezepte

Berliner Erbsensuppe Mit Speck

Gattung: Suppe, Hauptgericht, Deutschland, Gemüse, Eintopf

500 g		Gelbe Erbsen	Kartoffeln; nach Bedarf
200 g		Magerer leicht geräucherter Speck	Pfeffer
			Majoran
1	mittelgr.	Zwiebel	Bohnenkraut
1		Suppengrün	

Die über Nacht eingeweichten Erbsen im Einweichwasser mit Speck, Zwiebel und wenig unzerschnittenem Suppengrün kurz aufkochen und auf kleiner Hitze langsam garen. !Achtung! brennt leicht an, dann nennt man das "Erbsensuppe wie bei Muttern" 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.

Wenn die Suppe wirklich wie bei Aschinger schmecken soll, dann kann man sie mit Mehl fast beliebig strecken.

Für die heimatliche Küche: Man gibt goldbraun gebratene Zwiebelringe obenauf.

Man kann die Suppe auch mit Speckschwarten und frischen Schweineschwarten kochen und später fein geschnittene, braun gebratene Speckwürfel darüber geben.