



Erbsensuppe klassisch - in Coronazeiten ein Seelentröster.

„Wer den Zauber einer klassischen Erbsensuppe erleben will, kommt also kaum daran vorbei, sie selber zuzubereiten.

Die Berliner Variante mit einem ungepökelten Eisbein, ist wohl der überlieferte Klassiker einer Oma.

Und das ist durchaus aufwändiger, als man vermuten mag. Am Vortag ein sehr großes oder zwei kleine, frische ungepökelte Eisbeine in reichlich nicht gesalzenem Wasser garkochen.“

(Quelle: Cicero / Rainer Balcerowiak. Da findet man den Artikel)

Hier meine Variante: Am Vortag das Eisbein (vom Landfleischer „umme Ecke“) kochen. Dazu ein oder zwei gewürfelte Zwiebeln anrösten, zerkleinertes Suppengemüse dazu, kaltes Wasser (so 3-3,5 l) und das Beinchen hineingeben. Alles sanft erhitzen. Pimentkörner, Pfefferkörner, 1-3 Lorbeerblätter dazu. Kümmel und Fenchelsamen ergänzen die Mischung. 2-3 Stunden dauert das schon. Das magere Fleisch noch warm auslösen, fein würfeln und in den Kühlschrank stellen. Bis dahin OK?

Die Brühe durchsieben und kühl aufbewahren!

Erbsen einzuweichen ist eigentlich nur bei ungeschälter Ware notwendig. Ich kaufe Schälerbsen in Bio- Qualität (wie möglichst auch den ganzen Rest), ist aber geschmacklich nicht wirklich von Belang.

Am nächsten Tag: Zwiebeln, Knobli, Ingwer (nicht regionaltypisch, aber gut für die Verdauung) und so 300g ungesalzenen, leicht geräucherten und gewürfelten Bauchspeck anschwitzen. (Bitte nicht den penetranten Supermarktbauchspeck benutzen. Der verdirbt nur den guten Geschmack.) Italienische Guanciale / Schweinebacke ist auch fein.

Dann die Erbsen, so ± 400-500g gelbe und 200-250g grüne, dazu geben und mit einem Teil der Haxenbrühe auffüllen. Noch nicht salzen - aber das wisst Ihr ja! - und sanft kochen. Bei Schälerbsen so 1-1.5 Std.

In der Zwischenzeit Karotten, Möhren, Fenchel (geht auch) und ein paar Kartoffeln, mittelfein würfeln und gegen Ende der Erbsenkochzeit dazugeben. Evtl. Brühe nachfüllen.

Wenn alles gar ist, ein wenig der Gesamtmenge - abnehmen und fein pürieren. Soll ja noch Struktur haben. Ja, die atomisiert mein Mixer, auch mit dem Bauchspeck.

Wer damit Probleme hat, sollte evtl. den Bauchspeck rausfummeln, aber der sollte eigentlich weich genug sein. Wer das nicht kann oder will, nimmt alternativ einfach noch 3-4 Kartoffeln, reibt die ganz fein und gibt die Masse in die Suppe.

So, nun darf gewürzt werden! Neben Salz und Pfeffer kann Majoran dazu. Frische Kräuter sind immer willkommen. Liebstöckel ist eine Sache des (schlechten?) Geschmacks, der hat auch seine Berechtigung. Dann das Fleisch dazugeben und, wer will, auch noch eine Wiener. Die Unsitte, die Erbsensuppe mit Krakauer aufzupeppen, ist wieder eine Gratwanderung und sollte verboten werden - zu penetrant!

Guten Appetit! HGB 10-20