ERBSENSUPPE

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und jeweils in kleine Würfel schneiden. Währenddessen den Schmalz in einen Topf geben und zergehen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Anschließend die Schälerbsen sowie die geschälten und grob gewürfelten Kartoffeln hinzugeben und bei mittlerer Hitze eine gute Stunde köcheln lassen – bei Bedarf immer wieder mit etwas Brühe aufgießen. Die Lorbeerblätter für den Geschmack mitkochen.

Kurz vor Ende der Kochzeit zunächst die klein gewürfelten Karotten und zuletzt den in Ringe geschnittenen Lauch in die Suppe geben und gar kochen. Die Suppe mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Optional mit einer Wursteinlage und einem Esslöffel saurer Sahne servieren.

ZUTATEN

2 EL	Butterschmalz
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400 g	grüne Schälerbsen
3 – 4	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2	Möhren
2	Lorbeerblätter
2 EL	Obstessig
½ – 1	Stange Lauch
1½ l	Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer
frisch gehackte Petersilie

Optional

Wiener Würstchen

1 EL	saure Sahne