



Suppe

Gelberbssuppe mit Wädli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100), gr = Gramm, l = Liter

800 gr	Gelbe Erbsen
80 gr	Butter
1	geräucherte Speckschwarte
2	grosse gesalzene Schweinswädli
1	grosse Zwiebel (gehackt)
500 gr	Gemüsebrunoise (Karotten, Sellerie, Lauch)
4	Knoblauchzehen (gehackt)
3 l	Bouillon
	Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Thymian

Zubereitung

Zwiebel, Gemüsebrunoise, Knoblauch sowie Speckschwarte	Gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen. Brunoise, Knoblauch und Speckschwarte beigegeben.
Erbsen und Bouillon	Dann Erbsen und Bouillon dazugeben, rasch aufkochen und abschäumen. Ganz langsam köcheln lassen bis die Erbsen weich sind.
Schweinswädli	In separater Pfanne mit einem «Bouquet garni» (ganze geschälte Zwiebel bestückt mit 2 Nelken und einem Lorbeerblatt) weich kochen (Separate Pfanne wegen des Salzgehalts und des Rötelsalzes).
Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Thymian	Die Suppe abschmecken und mit Schnittlauch sowie frischem Thymian bestreuen, alles in einer grossen Suppenschüssel mit den Wädli auf den Tisch stellen

Tip: Man kann diese Suppe auch als Püreesuppe servieren. Dafür sollte man der Brunoise – zwecks Bindung – etwas fein geschnittene Kartoffeln (weisse, zerfallende Sorten) beifügen.
