

Rheinische Erbsensuppe

Notizen:

Zuerst das Eisbein eine ½ Std. in 1,5 l heißem Wasser einkochen. Darauf achten, dass dies in heißem Wasser angesetzt wird, aber nur leicht köcheln sollte.

In der Zwischenzeit das Gemüse in kleine Stücke schneiden (1x1 cm), die Kartoffel etwas größer (1,5x1,5 cm).

Nach einer ½ Stunde das restliche Fleisch, Erbsen, Kartoffel, Zwiebel, Knobi, Gemüse und 2 EL Gemüsebrühe einrühren und alles ca. 1 ½ Std. weiter leicht köcheln lassen.

Damit Fleisch und Gemüse mit Wasser bedeckt ist, füge ich je nach gewünschter Konsistenz und der anzustrebenden Suppenmenge ca. 1 l Wasser hinzu.

Etwa 20 Min. vor dem Garende die Fleischteile einzeln herausnehmen, vom Knochen ablösen und in kleine, suppengerechte Stücke schneiden. Alle Fleischstücke wieder der Suppe zugeben und bis zum Ende mit köcheln lassen. In den letzten 10 Min. Petersilie hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gesamt-Zubereitungszeit beträgt 2 Std. 20 Min.

P.S.: Das Fleisch-Grundrezept stammt von einer Fleischfachverkäuferin, Frau Polzin, bei meinem Lieblingsmetzger Friedrich Wendel.

Anstelle des von mir verwandten Fleisches gibt es auch noch andere Varianten.

Zutaten:

ca. 900 g gepökeltes
Eisbein
ca. 400 g
Beinscheibe
ca. 350 g Kassler
dicke Rippe
ca. 600 g Kartoffel
500 g grüne
Schälervbsen
1 große Möhre
1 Petersilienwurz
1 Stange Lauch
2 EL Gemüsebrühe
2 Zwiebel
2 Knobi
halber Bund
Petersilie