

GRÜNE ERBSENSUPPE mit Pökelfleisch und geschmorten Zwiebeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300 g	getrocknete Erbsen
2 L	Wasser
1	Zwiebel (fein geschnitten)
100 g	Bauchspeck (in Streifen geschnitten)
4 EL	Schmalz
4 EL	Senf
250 g	Kasseler Nacken
150 g	Gemüsewürfel (Karotte, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilie)
150 g	Kartoffelwürfel
1 TL	Majoran
1 TL	Thymian
1 TL	Beifuß
	Salz
	Pfeffer weiß, gemahlen
1	Zwiebel (in feine Streifen geschnitten)
1 EL	Butterschmalz
	Petersilie (grob gehackt)

Zubereitung:

Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Zwiebel und Speck in Schmalz anbraten, Senf dazugeben und mit dem Einweichwasser aufgießen. Erbsen, Kasseler, Kräuter und Gewürze dazugeben und weich kochen. Zirka 30 Minuten bevor das Kasseler weich ist die Gemüse- und Kartoffelwürfel dazugeben. Das weich gekochte Kasseler aus der Suppe nehmen, in Würfel schneiden und wieder in die Suppe geben. Sollte die Suppe zu dick sein mit etwas Wasser verdünnen und nochmals abschmecken.

Die Zwiebelstreifen in Butterschmalz braun schmoren und zusammen mit der gehackten Petersilie vor dem Servieren auf die Suppe geben.