

Ähzezupp (Erbsensuppe)

Erbsensuppe ist sicher ein weit verbreitetes Gericht. Im Rheinland hat es aber Kultstatus und ist deshalb auf nahezu jeder Speisekarte mit regionalem Touch (z.B. in Brauhäusern, auf Wochenmärkten und in Großtöpfen - sogenannten Gulaschkanonen - auf Märkten) zu finden. Unser klassisches Rezept stammt aus dem Kochbuch „Deftige Hausmannskost: alte rheinische Rezepte“ von Hans Walter Blank aus dem Jahre 1961



Ähzezupp - der Klassiker

„Zutaten:

- 3 Schweinepfoten
- 500 gr grüne Erbsen
- 200 gr zerkleinerte rohe Kartoffeln
- 1 Zehe Knoblauch
- Suppengrün

Die Erbsen einweichen. Dann mit dem Einweichwasser, das die Erbsen gut bedecken muss, aufsetzen. Nach dem Ankochen die Kartoffeln und das kleingeschnittene Suppengrün dazugeben. Die Schweinepfötchen separat kochen oder ebenfalls in den Erbsen gar kochen lassen. Mit Salz abschmecken.“

Eine leicht modernisierte und nicht ganz so deftige Variante ist folgendes Rezept:

Erbsensuppe mit Bratwurst

Zutaten:

- 500 g getrocknete, geschälte grüne Erbsen
- 5 grobe Bratwürste
- 2 l Wasser
- Brühwürfel
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 3 St. Lauch
- 400 g Kartoffeln
- 1 TL Bohnenkraut und/oder Majoran
- Salz, frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Erbsen über Nacht in 2 Litern Wasser einweichen.

Oder: Erbsen (1 Tasse) mit Wasser (zu 2 Tassen) und 1 Lorbeerblatt im Schnellkochtopf 2 Minuten

kochen, abkühlen lassen, noch 1 Std. einweichen.

Am nächsten Tag Erbsen mit der Einweichflüssigkeit zum Kochen bringen. Ca 1,5 l Wasser mit Brühwürfel, evtl. Eisbein, kleingeschnittener Zwiebel, Suppengrün und Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten kochen, mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

Lauch in Ringe schneiden und weitere 20 – 30 Minuten köcheln lassen. Bratwurst ausdrücken und als kleine Kugeln zufügen und fertig garen lassen.

Und dazu natürlich ein Düsseldorfer Röttgenchen!