



Gelberbssuppe mit Schnörri

Die Erbsen zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschen und wurden vermutlich bereits vor 10'000 Jahren als Lebensmittel genutzt. Die ausgereiften Erbsen wurden früher getrocknet. Erst ab dem 17. Jahrhundert wurden Erbsen gezüchtet die noch grün verspeist werden konnten. Sie waren anfänglich sehr teuer und waren den Edelleuten und Königen vorbehalten.

Die Erbsen enthalten auch Stärke, was der pürierten Suppe eine schöne Geschmeidigkeit verleiht. Die gekochte Suppe tendiert farblich ins bräunliche, mit etwas Kurkuma holt man den gelben Farbton der Erbsen zurück. Mit ihrem leicht süsslichen Geschmack passt sie gut zu Geräuchertem oder Gepökeltem, wie dem Schweinsschnörri. Dieses bezeichnet man wie das Wädli auch als Gnagi. Es besteht aus wenig Muskelfleisch, aber viel Schwarte, die beim Kochen geliert und weich wird. Ausser im Schwartenmagen findet man Schnörri kaum mehr in Metzgereien. Üblicherweise wird das Schnörri gekocht verkauft und eignet auch zum kalten Verzehr (mit reichlich Senf).

Zutaten (2 Portionen)

100g	Gelberbsen
200g	Schnörri gekocht
1	kleine Zwiebel
6dl	Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
2Tl	Senfpulver
1Tl	Kurkuma
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Gelberbsen abspülen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten bis leicht bräunlich werden. Mit der Bouillon aufgiessen, Lorbeerblätter und Senfpulver zugeben und ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen, dabei ab und zu Wasser nachgiessen oder die Suppe zugedeckt köcheln lassen. Lässt man die Suppe etwas einkochen, so lässt sie sich leichter pürieren und man kann die Suppe danach durch Zugabe von Wasser oder Bouillon sehr gut auf die gewünschte Konsistenz einstellen. Sie sollte zum Schluss recht dicklich sein, fast schon wie ein Brei.

Den beim Kochen entstehenden Schaum muss man nicht abschöpfen, er zerfällt beim weiteren Kochen von selbst.

Lorbeerblätter aus der Suppe fischen, die Suppe in ein hohes Gefäss umgiessen (damits nicht spritzt) und mit dem Stabmixer pürieren.

<i>Ich püriere die Suppe nicht ganz fein, so dass noch kleine Erbsenstückchen auf der Zunge spürbar sind.</i>

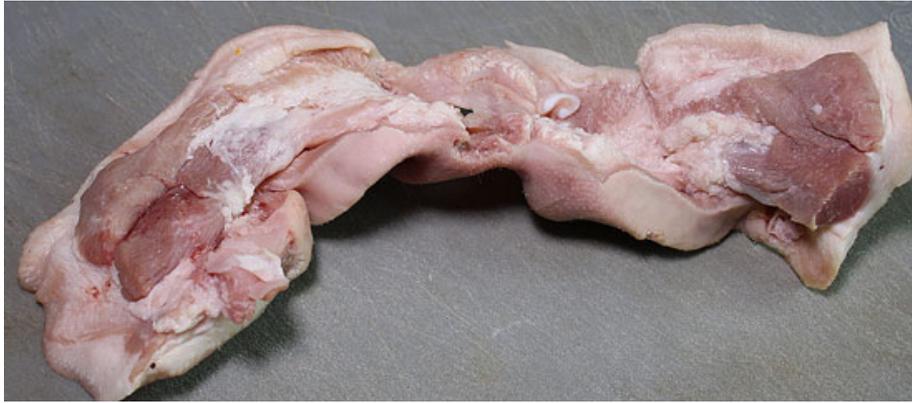
Suppe zurück in die Pfanne giessen, Kurkuma zugeben und aufkochen. Eventuell etwas Wasser zugiessen.

Schnörkli in löffelgerechte Stücke schneiden und in die Suppe geben, eine weitere halbe Stunde köcheln lassen. Ab und zu aufrühren, damit die Suppe nicht am Pfannenboden anhockt. Mit wenig Pfeffer abschmecken.





Pürierte Gelberbssuppe mit Kurkuma



Innenseite des Schnörrlis

