Minestra di piselli e guanciale - Erbsensuppe mit Speck von der Schweinebacke

Getrocknete Erbsen findet man am ehesten im guten Italienerladen. Man muss sie über Nacht einweichen und lange kochen. Mit Erbsen aus der Büchse oder aus dem Gefrierbeutel ginge es auch, doch die lange Kochzeit, zusammen mit dem Guanciale, bringt dieser Suppe den unvergleichlich guten Geschmack.

Guancale ist lange greifter und luftgetrockneter Speck von der Schweinebacke, er besteht vor allem aus Fett, das sich ganz mürbe anfühlt. Er ist nur von einer dünnen Schicht Muskelfleisch durchzogen. Er schmeckt nicht unbedingt würziger als Pancetta, bringt aber durch die lange Reifung einen feinen Nusston mit.

Zum Schluss wird etwas Pasta mitgekocht. Kleine Sorten wie die Anelli siciliani (kleine Ringchen) oder Farfalline passen ausgezeichnet.

Zutaten (2 Hauptspeisen)

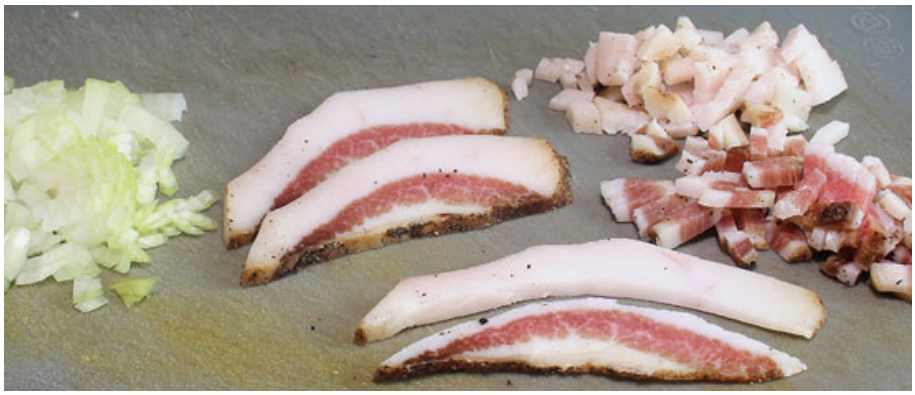
100g	getrocknete Erbsen
100g	Guancale
40g	Zwiebel
6dl	Wasser
	Bouillonextrakt
50g	Anelli siciliani

Zubereitung

Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen (12-15 Stunden).

Schwarte vom Guancale wegschneiden. Speck zu ca. 4-5mm dicken Scheiben schneiden. Die magere Schicht herausschneiden und separieren. Die Fettschicht zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Die mageren Speckstreifen ebenso zu schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel hacken. Erbsen abgiessen und kurz unter fliessendem Wasser abspülen.

Die Fettstreifen in eine Pfanne geben und bei mässiger Temperatur, schmelzen lassen. Der Speck wird dabei glasig. Sobald sich etwas flüssiges Fett gebildet hat, die Zwiebel zugeben und 3 Minuten mitdünsten.

Kaltes Wasser zugeissen, die Erbsen zugeben und aufkochen. Sobald das Wasser köchelt, Bouillonextrakt einrühren. Erbsen 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen. Nach 30 Minuten die mageren Speckstreifen zugeben. Nach 1 Stunde Agnelli zugeben und gar kochen.