



Gelberbssuppe mit Schinken

Ich wollte eine Suppe von ähnlicher Konsistenz wie bei der Bohnensuppe mit Fave. Keine pürierte Suppe, sondern die weichgekochten Erbsen wollte ich nur mit dem Schwingbesen zu einer etwas gröberen Suppe verrühren, bei der Teil der Erbsen noch zwischen den Zähnen zu spüren wären. Was bei der Suppe mit Fave bestens geklappt hatte, wurde bei der Gelberbssuppe zur Geduldsprobe und klappte dann doch nicht. Ich kochte die gelben Erbsen 1 Stunde, 2 Stunden, versuchte immer wieder mit dem Schwingbesen die Erbsen klein zu kriegen ? Keine Chance! Die Erbsen waren zwar nicht mehr hart, doch sie blieben stur in ihrer ursprünglichen Form. Ich erinnerte mich an eine alte Küchenweisheit, wonach man Hülsenfrüchte nicht in gesalzenem Wasser garen darf, da sie darin eben nicht weich werden.

Ich setzte mein Geköch am nächsten Tag fort: Setzte ein zweites Mal eingeweichte Gelberbsen auf, diesmal ohne Salz und liess sie köcheln. Die gekochten Erbsen vom Vortag liess ich nochmals eine Stunde köcheln: Noch immer bissfest! Nun nahm ich den Stabmixer mit dem Doppeldrahrührbesen und bearbeitet die Suppe damit. Nach etwa 3 Minuten hatte ich die gewünschte Konsistenz. ? Wieder in die Pfanne mit der Suppe, und mit Wasser zur gewünschten Dicke verdünnt, die Schinkenwürfel zugegeben und nochmals 10 Minuten geköchelt. Beim Anrichten hab ich ein paar Blättchen Thymian über dieses Suppen-Werk gestreut.

Geschmeckt hat sie wie gewünscht, mit einem kräftigen, etwas süsslichen Erbsenaroma, das so wunderbar zu geräuchtem Fleisch oder Schinken passt.

<i>Die zweite Portion Gelberbsen köchelte schlussendlich 3 1/2 Stunden in ungesalzenem Wasser vor sich hin, die Erbsen waren gut und BISSFESST! Nächstes Mal werde ich die Erbsen nur eine Stunde kochen und dann diskret zum Stabmixer greifen.</i>

Zutaten (2 Portionen)

150g Gelberbsen
6dl Hühnerbouillon
3 Lorbeerblätter
1Tl Senfpulver
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
100g gekochter Schinken

Zubereitung

Gelberbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Knoblauch fein hacken und in Olivenöl kurz andünsten. Bouillon, Lorbeerblätter, Senfpulver und Gelberbsen zugeben und kochen (siehe Einleitung). Zu Beginn den entstandenen Schaum vom Kochwasser abschöpfen. Je nach Kochdauer heisses Wasser nachschütten.

Lorbeerblätter herausfischen und die Gelberbsen "pürieren", mit Wasser zur gewünschten Konsistenz auffüllen, eventuell etwas abschmecken, Schinken würfeln und 10 Minuten mitköcheln.





Zwei Versionen Gelberbssuppe (mit und ohne Salz)