

Dänische Erbsensuppe

by Achim - Freitag, März 12, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/danische-erbsensuppe/>

Erbsensuppe in Selbstverwaltung der Genießenden. Bisher kannte ich Erbsensuppe nur als lange köchelndes Konglomerat oder zugegebenermaßen auch mal aus der Dose. Durch die separate Zubereitung der Suppenbestandteile kann sich jede/r eine ganz persönliche Kreation auf dem Teller selbst zusammenstellen.

Rezept für 4-5 Personen:

Für die Suppe und die Einlage:

300 ml Hühnerbrühe
200 ml Wasser
100 ml Milch
300 g über Nacht eingeweichte, gelbe Erbsen
300 g grüne Erbsen (tiefgekühlt)
1 Zwiebel
1 Karotte
4 grobe Brühwürste oder ersatzweise Jagdwurst
300 g Bauchspeck
1 Bouquet garni (Thymian, Lorbeer und Petersilie)
80 g Knollensellerie
1/4 Steckrübe
1 Pastinake
2 El Butter
Salz und Pfeffer nach Belieben

Zwiebeln und die Hälfte des Specks in Würfel schneiden und mit 1 El Butter in einem Topf glasig braten.

Die gelben und grünen Erbsen, Wasser, Hühnerbrühe und das Bouquet garni dazugeben und ca. 30 - 40 Minuten kochen, bis die Erbsen weich sind.

Die gekochten Erbsen abgießen, die Milch dazugeben und alles mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme verarbeiten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Karotte, restlichen Speck, Pastinake, Sellerie und Steckrübe in kleine Würfel schneiden.
Die Wurst in Scheiben schneiden.

Wurst und Speck in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten.

Das gewürfelte Gemüse dazugeben und alles ca. 10 - 15 Minuten unter ständigem Rühren braten, bis das Gemüse weich ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die (optionale) Kräutersahne:

200 g Sahne

5 - 10 cl Akvavit

1 Strauß Majoran

1 Strauß Kerbel

Salz und Pfeffer nach Belieben

Kräuter hacken, Sahne steif schlagen, Kräuter unterheben und mit dem Akvavit mischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe auf einem Teller mit der Beilage und 1 - 2 TL der Kräutersahne anrichten.

Tipp: Gut macht sich statt Maggi in der Suppe etwas Akvavit.