

Erwtensoep – niederländische Erbsensuppe

Ein beliebtes Gericht in den Niederlanden ist eine Erbsensuppe „Erwtensoep“, die auch Snert genannt wird. Sie wird aus getrockneten Spalterbsen hergestellt, die zusammen mit Speck zu einer gebundenen Suppe verkocht werden. Dazu wird in einigen Gegenden der Niederlande ein Roggenbrot mit Butter bestrichen und mit gekochtem Speck belegt gereicht.

Zutaten für vier Personen:

- 500 g grüne Splitererbse, weil diese keine Einweichzeit benötigen
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Stange frischer Porree
- 3 Zweige frische Petersilie
- 3 Zweige Sellerie
- 1 große Möhre
- 650 g flache Schweinerippe
- 1 Markknochen
- Salz, Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1,5 L Wasser
- 200 g geräucherter Speck
- Paprikapulver
- 200 g Zwiebeln
- 20 g Butter
- 100 g frisches Suppengrün frisch
- Chili, Maggi, Pfeffer
- 1 Dose Minicknackwurst oder Rookworst (geräucherte Ringwurst aus NL)
- getoastetes Weißbrot oder etwas Pumpernickel



Zubereitung:

Für die Zubereitung benötigen Sie zwei große Töpfe und eine Pfanne, aber der Aufwand lohnt sich.

Zunächst werden die grünen Splitererbse unter fließendem Wasser abgespült und in den ersten Topf mit der Gemüsebrühe gegeben. Die Erbsen für ca. 120 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder einmal kurz umrühren.

Nun wird Gemüse für den zweiten Topf vorbereitet. Die Zwiebel schälen und vierteln. Porree waschen und ebenso vierteln, die Petersilie schneiden, Selleriezweige und die Möhre schaben und vierteln. Das geschnittene Gemüse wird zusammen mit der Schweinerippe, dem Markknochen und 50 g von dem geräucherten Speck in 1,5 L gesalzenem Wasser so lange im zweiten Topf gekocht, bis sich die Knochen von den Rippen leicht abziehen lassen. Gerne können Pfefferkörner und Lorbeerblätter für die Kochzeit hinzugefügt werden.

In der Zwischenzeit kann das frische Suppengrün klein geschnitten werden. Ebenso wird auch in einer kleinen Pfanne der restliche Speck unter Zugabe von Paprikapulver goldbraun gebraten.

Erwtensoep – niederländische Erbsensuppe

Den Speck aus der Pfanne nehmen und die gewürfelten Zwiebeln darin bräunen, mit Pfeffer würzen und mit einer Messerspitze Butter verfeinern.

Sobald sich das Fleisch im zweiten Topf von den Rippen lösen lässt, kann es auch in kleine Stücke geschnitten werden und in den ersten Topf unter die quellenden Splitererbsen gegeben werden. Ebenso können der Speck und die Zwiebeln aus der Pfanne in den ersten Topf hinzugefügt werden.

Den Fond von dem gekochten Rippenfleisch und dem Markknochen durch ein Sieb passieren und unter die Erbsen rühren.

Das klein geschnittene Suppengrün wird ebenfalls zu den Erbsen hinzugefügt und weiter gekocht, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zuletzt wird die Erbsensuppe mit 20 g Butter abgeschmeckt und nochmals mit Salz, Pfeffer, Chili und Maggi gewürzt.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit.