

Grüne Erbsen-Suppe mit Räucher-Aal

Für 4 Personen

200 g grüne getrocknete Erbsen	1 Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	1 TL Majoran, gerebelt	ca. 1 l Gemüsebrühe
80 g gerauchter Bauchspeck	200 g Räucheraal	Salz und Pfeffer
50 ml Sahne nach Belieben		

Erbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abgießen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Eingeweichte Erbsen und Majoran zugeben und mit der Brühe aufgießen. Die Speckscheibe einlegen und alles ca. 1 Stunde zugedeckt bei mittlerer Temperatur garen. Dann den Speck herausnehmen und in Würfel schneiden. Die Erbsen pürieren und durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Vom Aal die Haut abziehen und Aalfleisch in Würfel schneiden. Aalstücke und Speck zur Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch 50 ml Sahne unterziehen. Wenn die Suppe zu dick ist, noch Brühe zugeben.

Vincent Klink Donnerstag, 26. Februar 2009