

Erbsen-Suppe mit Schweine-Bauch

200 g Schweinebauch	300 g TK-Erbsen	100 g getrocknete Bergerbsen
1 weiße Zwiebel	1 EL Butter	Olivenöl
400 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Frische Minze	150 ml Sahne
50 ml Weißwein	Salz, schwarzer Pfeffer	

Bergerbsen in Wasser für 24 Std. einlegen.

Bauchspeck von der Schwarte befreien, wenn nötig Knorpel rauschneiden, dann würfeln und in einer Pfanne im eigenen Fett kross braten, später bei Bedarf einen Schuss Olivenöl dazugeben. Eingeweichte Bergerbsen in kochendes Wasser geben (ohne Salz) und für ca. 30 min. weich garen. Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, TK Erbsen dazu geben und mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und kurz aufkochen lassen, mit Salz abschmecken und im Mixer pürieren.

Die Bergerbsen abgießen zum Bauchspeck in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Minze untermischen Erbsencreme in Tellern anrichten, die Bergerbsen und den Bacon darauf platzieren.

Björn Freitag am 21. Januar 2022