

Rezept

Gelbe Erbsensuppe

Ein Rezept von Gelbe Erbsensuppe, am 15.10.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 400 g getrocknete geschälte gelbe Erbsen | 500 g mild gepökelte Schweinerippen (dicke Rippe; ersatzweise gepökelter Schweinebauch) |
| 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm) | 1 Lorbeerblatt |
| 1 EL Pimentkörner | 2 Gewürznelken |
| Salz | Pfeffer |
| 2 EL gehackte Petersilie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Erbsen in ein Sieb geben und kalt überbrausen. Erbsen in reichlich kaltem Wasser 2 Std. einweichen. Die Schweinerippen abspülen, in 1 1/2 l Wasser aufsetzen und aufkochen. Den Schaum abschöpfen.
2. Ingwer schälen, in Stücke schneiden und mit dem Lorbeerblatt, zerdrückten Pimentkörnern und Nelken in die Brühe geben. Zugedeckt 1 1/2 Std. sanft kochen lassen.
3. Die eingeweichten Erbsen in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und in die Suppe rühren, alles salzen. Bei schwacher Hitze noch ca. 1 Std. garen, bis die Erbsen zerfallen.
4. Die Schweinerippen herausheben, das Fleisch ablösen, klein schneiden und wieder in die Suppe rühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.