

ERBSENSUPPE WIE BEI OMA

Sämiger Klassiker mit waldigem Upgrade

Einleitung: Stell dir vor, wie der dampfende Teller vor dir steht und der Duft von ehrlicher Hausmannskost deine Nase kitzelt. Diese Erbsensuppe ist herrlich sämig, fast cremig, und bekommt durch unsere No 17 eine wunderbar waldig-herbe Note, die perfekt mit dem rauchigen Aroma des Specks harmoniert. Den optischen und geschmacklichen Akzent setzt die Kräuterhexe: Erst direkt beim Servieren als feine Prise über den Teller gegeben, entfalten das edle Flor de Sal und der Liebstöckel ihre Kraft.

ZUTATEN

Basis & Gemüse

- 500 g getrocknete Schälerbsen
- 1,5 Liter kräftige Brühe
- 200 g geräucherter Bauchspeck
- 2 große Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1/2 Knolle Sellerie

Gewürze & Finish

- 1 EL Öl oder Butterschmalz
- 1-2 TL „No 17 Wildgewürz“
- „Kräuterhexe“ (zum Garnieren)
- 1 Paar Wiener oder Mettenden

ZUBEREITUNG

1. Das Fundament:

Schneide den Speck, die Möhren, den Sellerie und die Kartoffeln in feine Würfel. Den Lauch halbierst du längs und schneidest ihn in feine Ringe.

2. Anschwitzen:

Erhitze das Öl in einem großen Topf. Brate den Speck darin glasig an. Gib das restliche Gemüse (außer den Kartoffeln) hinzu und lass alles kurz mitdünsten, bis sich die ersten feinen Röstaromen entfalten.

3. Das Aroma entfesseln:

Streue 1 TL „No 17 Wildgewürz“ direkt über das Gemüse. Die ätherischen Öle von Wacholder, Lorbeer und das Senfmehl entfalten sofort ihre kräftige Wirkung für die Basis.

4. Köcheln:

Gib die Erbsen und die Kartoffeln in den Topf und gieße alles mit der Brühe auf. Lass die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 45 bis 60 Minuten sanft köcheln, bis die Erbsen zerfallen.

5. Die Einlage & Anrichten:

Wenn die Konsistenz perfekt ist, die Würstchen in Scheiben kurz darin erhitzen. In tiefe Teller füllen und erst jetzt eine Prise „Kräuterhexe“ als Finish über jede Portion geben.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Serviere das Erbsenglück mit einer dicken Scheibe frischem Bauernbrot. Durch die feine Prise Kräuterhexe beim Servieren wirkt das Gericht modern, behält aber seinen tiefen, traditionellen Kern. Guten Appetit!