

Museum am Sofa!

Kulinarik-Rezepte

Rumford'sche Suppe – Rezept 2*

Zutaten

150 g	grüne Trockenerbsen
	Salz
1	Rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
250 g	festkochende Kartoffeln
1 EL	Butterschmalz
1 l	Fleischbrühe
50 g	Graupen
1	dünne Stange Lauch (nur das Weiße)
1	Karotte
1	Petersilienwurzel
	frisch gemahlener Pfeffer
100 g	Wacholderschinken
1 EL	fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung

Die Trockenerbsen über Nacht in einem Liter Wasser einweichen. Am nächsten Tag im Einweichwasser knapp bissfest garen und gegen Ende der Garzeit vorsichtig salzen. Dann abgießen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz glasig andünsten und mit der Fleischbrühe aufgießen. Zum Kochen bringen. Erbsen, Graupen, Kartoffelwürfel zufügen und im halbgeschlossenen Topf etwa 20 Minuten garen. Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden. Karotte und Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Im restlichen Butterschmalz 5 Minuten unter Rühren anschwitzen, dann in die Suppe geben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wacholderschinken in schmale Streifen schneiden und auf Suppenteller verteilen. Die Suppe darüber geben, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.