


DEFTIGE ERBSENSUPPE MIT YEBIO

 05-12-2021
Erstellungsdatum

 André Brehm

 Yebio (Schüler)

 Lehrer*innen

 Anfänger

 90-+

 Vegetarisch

 Nein

 Justus von
Liebig Schule
Mannheim



Rezeptbeschreibung

Zur Herstellung einer deftigen Erbsensuppe werden getrocknete grüne Erbsen mehrere Stunden eingeweicht (was bei gespaltenen und geschälten oder bei frischen Erbsen entfällt) und im Einweichwasser ohne Salz gekocht, bis sie weich sind, erst dann wird Salz oder gesalzene Brühe zugegeben, da Salz die Kochzeit deutlich verlängern würde. Je nach Rezept wird die Suppe mit Fleisch ,frischen Kräutern oder Sahne verfeinert , mit Speck, oder Würstchen angereichert und mit Kartoffeln, Zwiebeln und anderem Wurzelgemüse ergänzt. Die Konsistenz von Erbsensuppe ist meist sämig bis breiig.



Einkaufsliste

Als Zutaten benötigen wir:

Beinscheibe vom Rind

Erbsen

Sellerie, Karotten, Lauch, Kartoffeln

Zwiebeln Knoblauch

Piment, Wacholder, Muskat

Pfeffer und Salz