

Erbsen-/Weiße- Bohnen-Eintopf

bessarabisch

- 2 Liter Wasser
- 500 g heißgeräuchertes Fleisch (alternativ ist auch Kassler möglich)
- 1,2 kg Kartoffeln
- 500 g Möhren
- 2 Dosen Erbsen oder weiße Bohnen
- 1 EL Salz
- 4-5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zwiebeln (mittelgroß)
- 2 EL Porreegrünes
- 2 EL Selleriegrünes
- ½ Sellerieknolle
- Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer



Das Fleisch im Wasser gar kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Das Gemüse putzen und schneiden. Alles zusammen mit den Gewürzen gar kochen.

Das abgekühlte Räucherfleisch in Würfel schneiden und ebenfalls in die Suppe geben und nochmals mitkochen.

Bei einer Bohnensuppe gibt man noch 2 EL Sahne zur Verfeinerung in den Topf.



Man kann auch getrocknete Hülsenfrüchte verwenden, dann verlängert sich die Garzeit entsprechend.



Für den Geschmack der Suppe, ist die Qualität des Fleisches von entscheidender Bedeutung. Wenn der Metzger nichts hat, wir sind in einem russischen Supermarkt fündig geworden.

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 0:50

Portionen: 6



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)