

# Wetterau auf Touren

Werrerer Leawe  
Kulinarisches aus der Wetterau

## Wetterauer Erbsensuppe

*Für 4 Personen*  
*Zubereitungszeit: 15 Minuten (ohne Wartezeit)*  
*Kochzeit: ca. 120 Minuten*

### Einkaufsliste/Zutaten

350-400 g getrocknete grüne Erbsen 400 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 Mohren  
 $\frac{1}{2}$  Sellerieknolle  
400 g gepökelttes Schweinefleisch  
(Schnauze, Ohren, Füßchen oder Schwanz)  
Salz  
Pfeffer  
Majoran  
Frisches Sauerkraut

### Vorküche

Die Erbsen am Vorabend in 2 l Wasser einweichen. Das Gemüse putzen und klein schneiden.

### Zubereitung

Die Erbsen mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen. Nach 20 Minuten das gewaschene, gepökelte Fleisch zugeben und ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze fast weich kochen. Dann das klein geschnittene Gemüse zugeben, nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 40 Minuten garen lassen, bis die Suppe schön sämig ist und das Fleisch fast vom Knochen fällt.

### Servieren

Das Fleisch entweder in einer großen Schüssel reichen oder klein geschnitten zusammen mit dem Sauerkraut in die Suppe geben.

### Merkzettel

Anstatt Füßchen etc. können auch ein Nackenstück oder Rippchen mitgekocht werden. Erbsen nicht vorzeitig salzen, sonst bleiben sie hart. Sollte man vergessen haben, die Erbsen am Vorabend einzuweichen, kann man Folgendes tun: Erbsen mit kochend heißem Wasser begießen und 3-4 Stunden einweichen lassen.

Dann wie oben weiterverfahren.

Frisches Sauerkraut als wichtiger Vitamin C-Träger kann in der Winterzeit so oft wie möglich auf den Tisch kommen. Noch heute wird in den ländlichen Gebieten frisches Kraut auch bei Eintopfgerichten wie diesem in den Teller gegeben und mit der Suppe verrührt.

entnommen dem Büchlein: Alte hessische Küche, erschienen im  
Tandem Verlag GmbH, Potsdam  
ISBN 978-3-8331-5952-7