

Bohnen-, oder Erbsensuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

Suppe

250 g	Bohnen od. Erbsen (getrocknet)
1 ½ L	Wasser zum Einweichen
30 g	Sellerie
2	Karotten
1/2	Stange Lauch
40 g	Öl oder Räucherspeck
1	Zwiebel, fein gewürfelt evtl. etwas Knoblauch
20 g	Mehl Hülsenfruchtsud Salz Pfeffer

Spätzle (f. Bohnensuppe)

3	Eier
	Salz, Pfeffer
250 g	Mehl
100 ccm	Wasser

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 90 Minuten

1. Die Hülsenfrüchte waschen und über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Die Hülsenfrüchte im Einweichwasser mit dem klein geschnittenen Gemüse ca. 1 Std. 30 Min weich kochen (alternativ 25 Min. im Schnellkochtopf). Die Hülsenfrüchte in ein Sieb geben, den Sud auffangen.
3. Öl erhitzen oder Speck ausbraten, Mehl zugeben, mit dem Schneebesen gut durchrühren. Mit etwas kaltem Wasser ablöschen (damit sich keine Klümpchen bilden), dann den Hülsenfruchtsud wieder zugeben. Gut durchkochen, mit Salz und Pfeffer sowie mit etwas Fleischbrühwürfel abschmecken und die Hülsenfrüchte wieder zugeben.
4. Bei Linsensuppe etwas Essig beim Servieren zugeben.
5. Für die Spätzle Mehl, Eier, Pfeffer, Salz und Wasser mit der Küchenmaschine verrühren, Teig etwas ruhen lassen. Mit dem Spätzlehobel (runde Löcher) portionsweise in kochendes Salzwasser geben. Kurz aufkochen lassen, sofort herausnehmen, kalt abschrecken und mit etwas Öl vermischen, damit die Spätzle nicht zusammenkleben.

Man kann die Hülsenfrüchte auch durchpassieren. Beim Kochen ein Stück geräuchertes Bauchfleisch zugeben, ergibt einen guten Geschmack, dafür kann man die Speckwürfel weglassen. Außerdem kann man im Öl noch eine fein gewürfelte Zwiebel mit andünsten. Als Einlage passen Spätzle oder bei Erbsensuppe Nudeln und Wiener Würstchen

