

Alles über die Erbsensuppe

Hier der Originalbericht eines Zeitzeugen vom Dorffest 1986:

Mutter, Mutter, wie kocht man Erbsensuppe?

Was war geschehen?

5:00 Uhr am Sonntag hielt Dirk Osmers Ausschau nach Toni, unserem Koch, aber weit und breit kein Toni.

5:10 Uhr, Dirk unsere treue Seele, hatte sein 36. Bier getrunken. Das 36. Bier schmeckte aber nicht so richtig, denn wo war bloß der Toni? Frühschoppen ohne Erbsensuppe? Undenkbar! Was tun?

Hannes wecken, „Bitte ruf doch bei Toni an.“

„Ach Dirk, der Toni kommt bestimmt.“

Die „klaren“ Augen von Dirk drücken zwar Zweifel aus, aber was soll's, glauben wir es halt.

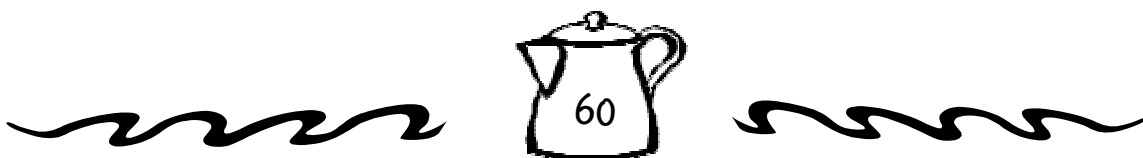
Um 5:20 Uhr das 37. Bier. Bier schmeckt nicht, Toni nicht da, Hannes ist knurrig – armer Dirk.

5:30 Uhr. Verdammt, der Hannes muss aus dem Bett und Toni holen, aber was bekommt Dirk für eine Antwort: „Ruhig Dirk, der Toni kommt!“

5:35 Uhr, versteht denn keiner die Not von unserem armen Dirk? Das 38. Bier wird nur noch halb getrunken, da haben die Götter ein Erbarmen und geben Dirk einen Geistesblitz. Denn wer kann – außer Toni – noch so gut Erbsensuppe kochen? Seine Mutter. Gedanken – hinlaufen – klingeln – wecken – fragen – das Werk von Sekunden. „Ach Dirk“ – trauriger Dirk.

6:00 Uhr und 41 Bier. Wer kommt – der Toni. Nicht armer, nicht trauriger, sondern glücklicher Dirk. Seine, unsere kleine Welt in Borstel ist wieder in Ordnung.

Eine schöne Welt.



Rezept von Toni's Erbsensuppe

Für alle die gerne mal zwischen den Festen einen deftigen Eintopf genießen wollen oder (wie Dirk) vor großen Herausforderungen stehen.

Zutaten pro Person: (für 200 Personen entsprechend mehr)

- 80g grüne Erbsen mit Schale
- 50g gestr. Speck, gewürfelt
- 30g Zwiebel, gewürfelt
- 30g Karotten
- 30g Sellerie
- 30g Porree
- 100g Kartoffeln



Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, etwas klare Brühe, Bohnenkraut.

Zubereitung:

Erbsen am Abend vorher einweichen, waschen.

Am Kochtage:

Erbsen mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen und abschäumen. ca 45-50 Min.

In der Zwischenzeit Speck, Zwiebeln in einer Pfanne anschwitzen, das Suppengrün hinzufügen und fast garziehen.

Bevor die Erbsen fast gar sind Erbsen etwas würzen. Vorsicht lieber nachwürzen.

Dann Speck, Zwiebeln und Suppengrün zu den Erbsen geben. Kartoffeln auch hinzufügen und alles langsam garziehen. Nicht verkochen lassen. Eventuell nachwürzen.

Eine schöne Bockwurst dazu ist auch nicht zu verachten.

Guten Appetit

