Gelberbssuppe mit Safran und Speck

Die Gelberbssuppe hat einen runden, dichten Geschmack. Man könnte auch sagen: Sie ist eine wohlige Wintersuppe. Sie schmeckt immer ein wenig nach Wurst oder Speck, auch wenn beides nicht mitgekocht wird. Das ist aber kein Grund ist, auf den Speck zu verzichten und ihn in der Suppe mitzugaren, er passt ganz einfach wunderbar zur Gelberbsensuppe. Safran und Kurkuma verleihen der Suppe das gewisse Etwas und betonen die schöne gelbe Farbe der Gelberbsen.

Zutaten (3 Portionen)

120g	Gelberbsen
60g	Zwiebel
3cm	Peperoncino
1Tl	Kurkuma
1	Briefchen Safran
~1lt	Gemüsebouillon
300g	Kochspeck
150g	Rüebli
	Rapsöl

Zubereitung

Gelberbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

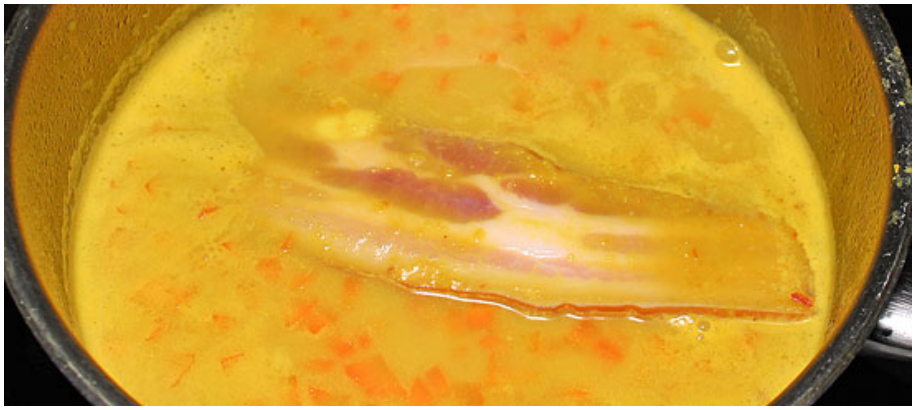
Zwiebel hacken, den Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu Streifchen schneiden. Gelberbsen abgiessen und abtropfen lassen.

Zwiebel in Rapsöl glasig dünsten, Safran, Kurkuma und Peperoncino zugeben und kurz mitdünsten. Gelberbsen zugeben und kurz mitdünsten, die Hälfte der Bouillon zugiessen und zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen, dabei 2-3mal aufrühren, damit die Erbsen nicht anhocken.

In ein hohes Gefäss giessen und mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben. Den Rest der Bouillon zugeben.

Rüebli zu kleinen Würfelchen schneiden, zugeben und aufkochen.

Speck in die Suppe legen und 1 3/4 Stunden in der leicht simmernden Suppe gar ziehen lassen. Suppe ev. mit Pfeffer abschmecken. Falls die Suppe zu dick wird, etwas Wasser nachgiessen.
Grössere Speckstücke 2 bis 2 1/2 Stunden garen.

Speck aus der Suppe nehmen und tranchieren, Suppe anrichten und den Speck in die Suppe legen.

0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
1/2