# Berner Märitsuppe

Die nahrhafte Suppe stärkt die Markfahrer an kühlen Tagen und lockt mit ihrem kräftigen Duft auch die Kund*innen an. Gekocht wird sie mit gelben Erbsen und typischen Suppengemüsen wie Lauch, Rüebli und Sellerie. Dazu kommen kleingeschnittene Stücke vom gepökelten Wädli, inklusive den Schwarten. Etwas geräucherter Speck macht sie so richtig kräftig im Geschmack. Die Suppe kann lange warmgehalten werden und wird dabei nur besser.

## Zutaten (2-3 Hauptspeisen)

| | |
|---|---|
| 60g | gelbe Erbsen, getrocknet |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 200g | Suppengemüse |
| | Rüebli, Sellerie, Lauch |
| 1 | Wädli, gesalzen und gekocht (Gnagi) |
| | ca. 350g mit Knochen |
| 1Tl | Senfpulver (oder Senf aus der Tube) |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 1Tl | Thymian getrocknet |
| 4dl | Wasser |
| 2Tl | mildes Bouillonextrakt |
| | Pfeffer und ev. Salz |
| | Bratbutter |

## Zubereitung

Gelbe Erbsen ca. 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Knochen aus dem Gnagi herausschneiden und das Fleisch grob (mundgerecht) würfeln.

Eingeweichte Erbsen absieben und mit kaltem Wasser abspülen.

Zwiebel grob hacken und in Bratbutter anrösten bis sie leicht braun wird. Kaltes Wasser dazugiessen, Erbsen, Lorbeerblätter und Thymian zugeben. Den Knochen in den Sud legen, Suppe aufkochen und zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Lorbeerblätter aus der Suppe nehmen und das Bouillonextrakt in die Suppe einrühren.

Lauch in feine Ringe schneiden, Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Alles in die Suppe geben. Gnagifleisch zugeben und weitere 40 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Anrichten und mit Kräutern bestreuen, z.b. Salbei.

*Gelberbs mit Knochen vorkochen*