

# Gelberbssuppe mit Schweinsschnörli

Zutaten für 10-12 Personen:

- 500 g trockene gelbe Erbsen
  - 400 g mehligte Kartoffeln
  - 100 g Butter
  - 1 geräucherte Speckschwarte
  - 2 gehackte Zwiebeln
  - 300 g Gemüsebrunoise  
(in kleine Würfel geschnittene Karotten,  
Sellerie, Lauch)
  - 4 gehackte Knoblauchzehen
  - 5 lt Bouillon
  - 2 dl Rahm
  - Salz, Pfeffer, Schnittlauch
- 
- 4 gesalzene Schweinsschnörli



Zubereitung:

Die gelben Erbsen über Nacht mit viel Wasser einweichen, danach abschütten und gut abtropfen lassen.

Gehackte Zwiebel in einer Pfanne im Butter anschwitzen. Gemüsebrunoise, geschälte, geschnittene Kartoffeln, Knoblauch und Speckschwarte begeben.

Dann Erbsen und Bouillon dazugeben, rasch aufkochen und abschäumen.

Ganz langsam köcheln lassen bis die Erbsen weich sind.

Schweinsschnörli in einer separater Pfanne mit etwas Salz und einer gespickten Zwiebel (ganze, geschälte Zwiebel bestückt mit 2 Nelken und einem Lorbeerblatt) fast weich kochen .

Die Suppe pürieren, die in Würfel geschnittenen Schnörli zugeben und diese in der Suppe garkochen.

Den Rahm zugeben.

Die Suppe abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

Alles in einer grossen Suppenschüssel auf den Tisch stellen.