

Marthas Lieblingsgericht 3 zum Preppen: Haltbare Erbsensuppe - Erbswurst selber machen

Zutaten:

150 g getrocknete Erbsen
50 g geräucherter Bauchspeck
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Stärke
1 TL Salz
1 gehäufte TL Liebstöckel (getrocknet)
1 gehäufte TL Majoran (getrocknet)
Pfeffer, Muskat (gerieben)
etwas Wasser

Zubereitung der Erbsensuppe:

Die Erbswurst kann direkt verwendet und gekocht werden. Dazu etwas Erbswurst nach Bedarf abschneiden. Mit einer Gabel in kochendem Wasser zerdrücken und unter Rühren 4 bis 5 Minuten köcheln lassen.

Die Wassermenge ist absolut variabel und richtet sich nach gewünschter Dicke der Suppe. Faustregel: Etwa 180 ml Wasser für ein ca. drei Zentimeter breites Stück Erbswurst.

Das Rezept ergibt eine Erbswurst, aus der sich mehrere Portionen zubereiten lassen (je nachdem wie dick- oder dünnflüssig man es selbst mag). Für mehr Erbwürste rechne die Zutaten einfach entsprechend hoch.

Zubereitung der Erbswurst:

Schalotte und Knoblauch klein schneiden und Speck würfeln. Gewürfelten Speck in heißer Pfanne auslassen (ohne weiteres Fett) – dann Schalotte und Knoblauch zugeben. Mit anschwitzen, bis die Schalotte glasig ist. Kurz abkühlen lassen. Derweil die getrockneten Erbsen in einer Küchenmaschine (oder einer Mühle) zu möglichst feinem Erbsenmehl verarbeiten. Das Erbsenmehl in eine Schüssel geben und mit Stärke, Salz und den anderen Gewürzen gut vermischen. Dann abgekühlten Speck, Schalotte und Knoblauch in einer Küchenmaschine mit ganz wenig Wasser zu einer Masse zerkleinern. Diese Masse zum Erbsenmehl geben, gut durchmischen und alles auf die Arbeitsfläche kippen. Nach und nach ganz wenig (!) Wasser zugeben und weiter durcharbeiten, bis ein fester, aber knetbarer Teigklumpen entstanden ist. Vorsicht mit der Zugabe von Wasser! Das Ganze darf nicht zu nass sein. Nun den Teig zu einer ca. zwei Zentimeter dicken Wurst formen. Fertig ist die Erbwurst!

Haltbarkeit:

Erbswurst in Backpapier oder Pergamentpapier einwickeln. So hält sie sich einige Wochen. Für längere Haltbarkeit (etwa 1 Jahr) die Erbswurst für mehrere Tage an der Luft oder im Backofen für etwa 1,5 Stunden trocknen (Umluft ca. 60 bis 80 Grad). Dabei Backofentür etwas geöffnet lassen, dass die Feuchtigkeit gut entweichen kann.