

Diese Kölner denken ja, ihre Ähzezupp wär die einzig wahre, was – wie immer, wenn die sowas denken – natürlich Quatsch ist. Erstens ist die Sorte Erbseneintopf, die sie in den kölschen Brauhäusern zu ihrem dünnen Bier servieren, rheinisch, zweitens unterscheidet sie sich unwesentlich von all diesen anderen Erbseneintöpfen auf Basis von ungeschälten grünen Erbsen, die in beinahe jeder Region Deutschland als lokale Spezialität durchgehen. Und überhaupt unterscheiden sich die Erbsensuppen der Nation fast nur dadurch, ob Schälerbsen verwendet werden oder nicht. Die haben den unschätzbaren Vorteil, dass man sie nicht einweichen muss. Und weil die Schluffen der ungeschälten Kügelchen keine besonders wichtigen Stoffe enthalten, macht es ernährungstechnisch auch keinen Unterschied. Dafür wird die Zupp aber schön sämig... Also machen wir heute eine Ähzezupp mit Mettwurst, die zwar nicht so richtig rheinisch ist, aber schnell zubereitet ist und lecker schmeckt.

Die Zutaten (für 3~4 Portionen):

- 300 g gelbe Schälerbsen
- 150 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Porree (nur das Weiße)
- 1 dicke oder 2 mittlere Möhren
- 1 Stück Knollenserie (Menge wie Möhren)
- 100 g geräucherten Bauchspeck
- 3 Mettenden
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 1 EL getrockneter Majoran
- Salz, weißer Pfeffer
- Gemüsebrühe
- Schweine- oder Gänseschmalz

Die Zubereitung:

Bei den angegebenen Mengen braucht der Eintopf um die 60 Minuten Köchelzeit. Das ist wichtig zu wissen, weil diese Ähzezupp in zwei Zuständen gut mundet: heiß aus dem Topf und am nächsten Tag aufgewärmt. Und damit alles hübsch flott geht, baust du dir ein echtes Mis-en-place, bereitest also alle Zutaten vor bevor du mit der eigentlichen Zubereitung beginnst. Ob du die ganzen oder die halbierten Schälerbsen nimmst, ist wurscht – ich

bevorzuge aus Erfahrung die von **Müller's Mühle**. Die solltest du unter fließend Wasser rasch abspülen und im Sieb abtropfen lassen.

Die Version mit Mettwurst ist einigermaßen speziell. Ich mag auch sehr gerne die, bei der gegen Ende gepökelter Schweinebauch oder Kassler mitgekocht wird. Jedenfalls kommt bei Wurstverwendung ein Trick zum Tragen. Da solch ein Mettende ja herzhaft gewürzt ist, möchtest du ja deren Aromen in der Suppe haben. Kochst du die Wurst aber durchgehend mit, schmecken die Brocken später praktisch nach nichts. Also nehme ich ein Mettwurstchen als Aromageber, während zwei – in Scheiben geschnitten – erst ganz zum Schluss in der Suppe gegart werden. Das erste Mettende wird gewürfelt – genau wie der geräucherte Bauchspeck. Auf ganz kleiner Flamme lässt du 1 EL Schmalz zergehen. In diesem Fett kannst du dann Speck und Wurst auslassen, sodass ein besonders leckeres Fettgemisch entsteht.

Schneid die Zwiebel in kleine Würfel, die Möhren je nach Dicke in ganze oder halbe Scheiben und Sellerie und Porree in entsprechend große Stücke. Schäl die Kartoffeln und mach aus ihnen auch Würfel, die wiederum etwas größer sein dürfen. Außerdem setzt du jetzt 1,5 l (eher schwache) Gemüsebrühe heiß an. Je nachdem wirst du später mehr Wasser brauchen, also befüll den Wasserkocher nach dem Brüherühren.

Sind Speck und Wurst ausgelassen, dünstest du im Fett die Zwiebeln glasig. Dann schwenkst du das Wurzelgemüse darin durch und gießt etwa die Hälfte der Brühe an. Lass das Ganze einmal kurz aufkochen und gib dann die Erbsen bei. Ab jetzt darf der Eintopf nicht mehr brodeln. Nach 5 bis 10 Minuten gießt du den Rest Brühe dazu. Du kannst jetzt schon ein wenig vom Majoran hinzufügen und vorsichtig mit Salz und weißem Pfeffer würzen. So köchelt die Suppe nun ungefähr 20 Minuten vor sich hin. In der Zeit kannst du die Petersilie hacken und die beiden anderen Mettenden in Scheiben verwandeln.

Erst jetzt kommen die Kartoffeln dazu. Am besten kocht die Suppe im offenen Topf so, dass man immer Bewegung in der Flüssigkeit ist, es aber nie zum Blubbern kommt. Ab Minute 40 musst du regelmäßig a) mit einem Holzlöffel durchgehen, damit nichts am Boden ansetzt, und b) prüfen, ob mehr Wasser gebraucht wird. Denn in diesem Stadium werden Erbsen und Kartoffeln zu Bindemitteln, die aus der Suppe schnell einen Brei machen könnten. Und das wollen wir nicht. Nach weiteren 10 Minuten kommen die Mettscheiben und die Hälfte der Petersilie hinein.

Fertig ist der Eintopf, wenn du Probeerbsen leicht mit der Gabel zerdrücken kannst. Nun musst du sorgfältig abschmecken. Majoran darf prominent herausschmecken, soll aber nicht den typischen Erbsengeschmack überdecken. Gib lieber weniger Salz hinein und lass die Mitesser bei Bedarf nachsalzen. Noch vorsichtiger musst du mit weißem Pfeffer sein, der sehr schnell übermächtig wird. Zum Schluss kommt noch die restliche Petersilie drauf; serviert wird direkt aus dem Kochtopf, du kannst leicht angeröstetes Graubrot mit auf den Tisch bringen.

Vorsicht mit weiteren Kräutern oder Gewürzen! Du kannst dem Gesamtgeschmack mit Knoblauch- und/oder Räuchersalz nachhelfen, getrockneter Liebstöckel in Maßen ist vorstellbar. Gar nicht gehen die üblichen Schmorgewürze (Piment, Nelken, Wacholder), und auch Lorbeerblätter bringen den Geschmack in eine falsche Richtung.