

24. Erbsensuppe mit Schweinsohren

Zubereitungszeit 4 Stunden. 250 Gramm Erbsen werden mit 1 ½ Liter kaltem Wasser aufgesetzt und kochen bis sie weich werden, hierauf werden sie abgossen, gequetscht, durchgeschlagen und in den Suppentopf gethan. Dann gießt man die Brühe hinzu und thut etwas Sellerie, Porreebollen und Petersilienwurzeln daran. Ein Pfund Schweinsohren und -Schnauzen wässert man vorher und läßt sie dann in einem besonderen Topf recht weich kochen, verdünnt mit der
5 aber nicht zu salzigen Brühe die Suppe, schneidet die Schweinsohren in längliche Streifen, thut sie hinzu und richtet die Suppe über gebratenen Semmelwürfeln an.

(90 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap033.html>