

Erbsensuppe für die HV UV Bern-Stadt vom 11. Dezember 2020.

(ca. um 18.00 Uhr werden die Resultate der brieflichen HV auf der Homepage veröffentlicht.)

Achtung: Vorbereitung beginnt am Donnerstag vor der HV!

Zutaten:

40 g magerer Speck

2 kleine Zwiebeln

1 bis 2 Liter Boullion

500 gr Getrocknete gelbe Erbsen

2,5 dl Rahm

Weisser Pfeffer

Wenig Salz

Gekochtes Gnagi ohne Knochen, Menge nach Belieben.

Zubereitung: Für die HV vom 11. Dezember 2020

Am Donnerstag-Abend vor der HV (also 10. Dezember)

Die Erbsen in ca. 2 Liter Wasser einlegen. Deckel drauf. Gute Nacht!

Freitag:

Das Wasser der eingelegten Erbsen abschütten.

Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

In eine grosse Pfanne geben.

Bei mittlerer Energiezufuhr unter gelegentlichem Rühren die Zwiebeln und den Speck auslassen.

Mit der Boullion ablöschen und die Erbsen hinzugeben.

Mit aufgelegtem Deckel zum Kochen bringen und bei reduzierter Temperatur ca. sieben Minuten garen.

Während dieser Zeit das „Gnagi“ in Würfel schneiden. (Stück-Grösse nach Belieben)

Die Suppe mit einem Stabmixer gut pürieren und weiter köcheln lassen.

Den Rahm zugeben und kurz mit dem Stabmixer unterrühren.

Das „Gnagi“ in die Suppe geben und kurz erhitzen.

Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

E Guete wünscht der Vorstand UV Bern-Stadt