

Kichererbsensuppe

Zutaten:

Seranoschinken (es waren Endstücke, die nicht mehr zum Verzehr geeignet waren), 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Dose Kichererbsen, 1 Lorbeerblatt, einige Piment- und Pfefferkörner, Salz, Kreuzkümmel, Pfeffer aus der Mühle, und ein paar frische Kräuter und Schmand zur Garnitur.

Zubereitung:

Den Schinken mit 1/2 Liter Wasser, der Zwiebel einer Möhre, Lorbeer, Piment- und Pfefferkörnern aufsetzen und ca. 0,45 Stunden köcheln lassen. Das ganze im Anschluss abseihen. In die Brühe 1 Dose Kichererbsen (abgegossen) geben und diese 10 Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen. Im Anschluss den gekochten und gewürfelten Schinken zufügen und nochmals mit Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer abkürzen. Mit Kräutern und Schmand garnieren.

PS

Man kann den Schinken auch durch jedes andere Kochfleisch ersetzen, aber er war da und brachte einen tollen Geschmack in die Suppe!

Guten Appetit!!