

Berlin – eine besondere Stadt

Schon vor Jahren haben Ost- und Westberlin die Wiedervereinigung und den Fall der berühmt-berüchtigten Mauer gefeiert – und noch immer ist dieses fraglos wichtige geschichtliche Ereignis in den Köpfen der Menschen auf der ganzen Welt präsent. Dabei hat Berlin auch heute noch sehr viel mehr zu bieten, als „nur“ die letzten Spuren des ehemals gigantischen Stücks Beton.

In dieser Stadt ist für jeden was dabei. Besuchen Sie Museen und Sehenswürdigkeiten, oder gehen Sie ins Theater und lassen Sie sich von Werken verschiedener bekannter und weniger bekannter Künstler inspirieren. Aber auch Geniesser und Nachschwärmer kommen auf ihre Kosten und Sie werden sehen – Berlin ist eine Reise wert!

Berliner Erbsensuppe

Neben den vielen anderen Sehenswürdigkeiten, kommt auch der Magen des Besuchers nicht zu kurz. Und dass auch die einfacheren Dinge des Lebens richtig gut schmecken, beweist nachstehendes Rezept.



Das braucht es (für 4 Personen)

- 500 g gelbe Erbsen
- 250 g magerer geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 1 St Suppengrün
- 1 mittlere Kartoffeln
- Pfeffer nach Belieben
- Majoran nach Belieben
- Bohnenkraut nach Belieben



So wird es gekocht:

(Vorbereitungszeit: 12 Stunden; Kochzeit: rund 75 Minuten)

1. Die Erbsen über Nacht in Wasser einweichen
2. Die eingeweichten Erbsen direkt im Einweichwasser mit Speck, Zwiebel und wenig unzerschnittenem Suppengrün kurz aufkochen und dann bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten langsam garen.
3. Nach Bedarf Wasser nachgiessen.
4. In den letzten 15 Minuten Kartoffelwürfel dazugeben und weiterköcheln lassen.
5. Vor dem Auftragen den Speck herausnehmen, etwa 3/4 der Suppe durch ein Sieb drücken, den Speck kleinschneiden und alles in die Suppe zurückgeben.
6. Mit etwas Pfeffer, Majoran und Bohnenkraut abschmecken.



Übrigens: Man kann beim Anrichten goldbraun gebratene Zwiebelringe oben drauflegen oder die Suppe auch mit Speckschwarten kochen. Beim Anrichten kann man anstelle der Zwiebelringe dann auch einfach feingeschnittene, braungebratene Speckwürfel darüber streuen.

Tipp: Je stärker die Suppe eingekocht wird, umso mehr wird sie zu einer Art Eintopf, der – mit Ruchbrot dazu – bestens als Hauptgericht serviert werden kann. Zur Vorspeise wird dann einfach ein feiner gemischter Salat aufgetischt. Und zum **Trinken** empfehle ich einen weissen Riesling oder einen leichten Roten, Weissbier oder einfach Wasser.

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris