

ERBSESUPP'

Rezept aus dem Langener Kochbuch

Auch die Erbsensuppe ist ein Langener Klassiker. Es halten sich die Gerüchte, dass sowohl Goethe als auch der Schwedenkönig Gustav Adolf diese serviert bekam, als letzterer im Dreißigjährigen Krieg im Langener Gasthof „Zum Trauben“ – der heutigen „Alten Ölmühle“ – übernachtete, bevor er sich aufmachte, am 6. Juni 1631 bei Oppenheim den Rhein zu überqueren. Dieser Rheinübergang gilt als eine der herausragenden militärischen Leistungen im Dreißigjährigen Krieg. In Schweden isst man gerne die gelben Erbsen, während man in Langen die grünen nimmt. Welche Sorte der Schwedenkönig serviert bekam, ist nicht bekannt, doch muss es ein Donnerstag gewesen sein, als er in Langen gastierte, denn Erbsensuppe ist eine Art Nationalgericht der Schweden und wird aus nicht erklärbaren Gründen vor allem donnerstags gegessen.

Tatsächlich war der 6. Juni 1631 ein Freitag. Es muss an dieser Stelle die Frage gestellt werden, ob man heute in Schweden – auch wenn man dort den Anlass längst vergessen hat – donnerstags Erbsensuppe isst, weil der alte Schwedenkönig in der Nacht vor der geglückten Rheinüberquerung in Langen eine köstliche Erbsensuppe serviert bekam.

Zutaten:

Für 4 Portionen:

500 g Erbsen, über Nacht eingeweicht

1 kg Pökelfleisch mit Knochen

1½ L Wasser

2 Zwiebeln

1 Zweig Majoran

Pfeffer aus der Mühle

Salz

weiter:

Alt Langener Senf (alternativ: Alt Frankfurter Senf)

Zubereitung:

Das Fleisch in einen schweren Topf legen, mit Wasser übergießen und aufkochen lassen. Den Schaum dabei abschöpfen. 30 Minuten köcheln lassen. Die abgossenen eingeweichten Erbsen zum Fleisch geben, wieder aufkochen und abschäumen.

Die Zwiebeln in Spalten schneiden und mit den Kräutern hinzufügen.

Die Suppe bei schwacher Hitze etwa 1½ Stunden köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und in Stücke schneiden.

Die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Fleischstücke auf tiefen Tellern anrichten, mit Suppe übergießen und mit Majoran bestreut servieren.

Dazu isst man in Schweden Senf, separat oder in die Suppe gerührt.