

Rumfordsuppe (Armensuppe)

Die berühmte Armensuppe wurde Ende des 18. Jahrhunderts kreiert. Sie ist benannt nach Benjamin Thompson, einem Amerikaner, der dafür 1791 in Bayern vom Kurfürsten zum Grafen Rumford geadelt wurde. Im Arbeitshaus in München diente sie vor allem der Verpflegung von festgenommenen Bettlern und Obdachlosen. Da Gefangene zur damaligen Zeit hart arbeiten mussten, benötigten sie ein Essen, das ihnen genügend Kräfte gab. Ungeachtet ihrer Entstehung ist die Rumfordsuppe ein einfach zu kochendes, preiswertes und schmackhaftes Gericht, das heute ein wenig in Vergessenheit geraten ist. Zur Rumfordsuppe sollte kräftiges Bauernbrot gereicht werden.

Rumfordsuppe

Zutaten für 4 Personen

150 g grüne Trockenerbsen
Salz
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 g festkochende Kartoffeln
1 EL Butterschmalz
1 l Suppenbrühe
50 g Graupen
1 dünne Stange Lauch (nur das Weiße)
1 Karotte
1 Petersilienwurzel
frisch gemahlener Pfeffer
100 g Wacholderschinken
1 EL fein geschnittene Schnittlauchröllchen

Die Trockenerbsen in 1 Liter Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag im Einweichwasser knapp bissfest garen und erst gegen Ende der Garzeit vorsichtig salzen. Dann abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in 1 Teelöffel Butterschmalz glasig andünsten und mit der Fleischbrühe aufgießen. Zum Kochen bringen. Erbsen, Graupen und Kartoffelwürfel zufügen und im halbgeschlossenen Topf etwa 20 Minuten garen bzw. solange bis alle Zutaten weich sind.

Inzwischen den Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Karotte und die Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Im restlichen Butterschmalz etwa 5 Minuten unter Rühren anschwitzen, dann in die Suppe geben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Einlage: Den Wacholderschinken in schmale Streifen schneiden und auf 4 vorgewärmte Suppenteller verteilen. Die Suppe darüber geben, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

Es können die Zwiebeln und Knoblauch auch mit Speckwürfel angebraten werden, um die Suppe noch nahrhafter zu machen.