

Die Erbsensuppe

Wenn's draußen kalt und ungemütlich,
wenn's schneit und regnet unermüdlich,
empfiehlt sich selbst für eine Gruppe
stets eine heiße Erbsensuppe.

Traut man tatsächlich dem Gerüchte,
so gab es unsre Hülsenfrüchte
bereits im frühen Altertum -
meist für ein armes Publikum.

Weil sie getrocknet eiweißreich sind,
kocht man die Erbsen, bis sie weich sind.
Erst dann gibt man das Salz hinein
und Suppenkräuter hinterdrein.

Hier sei empfohlen Thymian
und auch ein bisschen Majoran.
Kartoffeln heiligen den Zweck,
doch reich macht unsre Suppe Speck.

Auch Räucherwürstchen oder Zwiebeln
wird niemand wirklich uns verübeln.
So schmeckt die Suppe explizit.
Ich wünsche „Guten Appetit!“

© **Ulrich Kusenberg**

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)