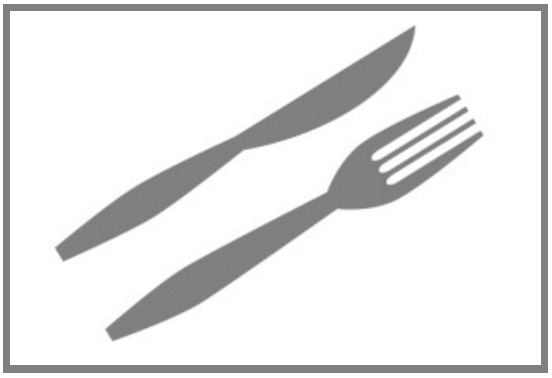
ein Klassiker



Erbsensuppe

4 Portionen

Zutaten

250 g getrocknete Erbsen, 200 g Bauchspeck, 30 g Butter, 250 g Kartoffeln, 1 Stange Poree, 2 Möhren, 1 große Zwiebel, 1/3 Sellerieknolle, 2 Lorbeerblätter, 100 ml Weißwein, 300 ml Rinderbrühe, 600 ml Wasser, 3 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Esslöffel Majoran, 1 Esslöffel Petersilie, 300 g Mett- oder Rindswurst

Zubereitung

1. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden
2. Zwiebeln fein würfeln
3. Porre putzen und in Ringe schneiden,
4. Möhren putzen, halbieren und in Scheiben schneiden
5. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
6. Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden
7. Bauchspeck in großem Topf in der Butter auslassen, bis er knusprig ist
8. dann die Zwiebeln zugeben und glasig schwitzen
9. Porree, Möhren, Sellerie und Kartoffeln zugeben
10. alles gut anschwitzen
11. mit dem Weißwein ablöschen, jetzt die Erbsen und die Lorbeerblätter zugeben
12. Mett- bzw Rindswurst kleinschneiden und zugeben
13. mit der Rinderbrühe und dem Wasser auffüllen und im geschlossenen Topf 5-6 Stunden köcheln lassen
14. mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie abschmecken

Zeitbedarf

1 Stunde Arbeit, 6 Stunden insgesamt

dazu paßt

Weißbrot, Würstchen