

Erbsen-Suppe

 happy-mahlzeit.com/2020/02/14/erbsen-suppe/

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Schälerbsen
- 300g Kartoffeln
- 100g Möhren
- 100g Knollensellerie
- 1 Stange Porree
- 2 Zwiebeln
- 100g geräucherter Speck
- 20g Schweineschmalz
- 2 Liter Wasser
- 8 TL Gemüsebrühe, Instant
- 1 TL gerebelter Majoran
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Schmalz in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Den Speck klein würfeln, dazugeben und auslassen. Die Zwiebeln pellen, klein hacken und mitdünsten, bis sie glasig sind. Gewürfelte Möhren und Sellerie sowie den kleingeschnittenen Porree dazugeben. Nun die Temperatur erhöhen und alles unter Rühren kurz andünsten.

1 Liter Wasser zufügen. Die Erbsen unter Rühren dazugeben und das restliche Wasser aufgießen. Alles zum Kochen bringen. Gemüsebrühe (1 TL pro 1/4 Liter Wasser) und den Majoran dazugeben. Die Suppe bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Nach 20 Minuten die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und alles weitere 40 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Mit weißem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Zum Schluß gehackte Petersilie unterrühren.

Tipp:

Der Bauchspeck kann bis ca. 200g erhöht werden. Für die Suppe kann man auch ungeschälte Erbsen nehmen, diese müssen aber dann ca. 12 Stunden eingeweicht werden.

Rezept: MDR - Unsere köstliche Heimat vom 28.2.2015

Episode: Der Harzer Erbsen-König