

# Rezept Erbsensuppe

Zur kalten Winterzeit wärmt sich wohl jeder gerne mit einer hausgemachte Erbsensuppe nach einem Rezept à la Mama.

## Zutaten:

300 g getrocknete, geschälte Erbsen  
250 g durchwachsender Speck  
1  $\frac{1}{2}$  l Wasser  
1 Bund Suppengrün  
300 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 EL Majoran  
2 EL gekörnte Brühe  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer, eventl. Essig

## Zubereitung:

Die Erbsen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, zusammen mit dem Wasser in einem großen Topf zum kochen bringen. Den Speck hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 40 min leicht köcheln lassen.

In dieser Zeit das Suppengrün vorbereiten. Hierzu den Sellerie schälen, die braunen Stellen entfernen. Die Karotten ebenfalls schälen und die Spitzen abschneiden. Beides waschen, gut abtropfen lassen und anschließend würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenso fein würfeln.

Die äußeren Blätter des Lauchs entfernen, das Ende sowie das Grün abschneiden, halbieren und gründlich unter fließendem Wasser waschen. Anschließend den Lauch in dünne Ringe schneiden.

Die Kartoffeln werden anschließend ebenfalls geschält, gewaschen und in Würfel geschnitten.

Diese vorbereiteten Zutaten zusammen mit dem Majoran und der gekörnten Brühe zu den Erbsen geben, kurz aufkochen lassen und erneut 20 min zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen. Nach dieser Garzeit den Speck aus der Suppe nehmen und in kleine Würfel teilen und erneut in die Suppe geben. Zum Abschluss die Erbsensuppe noch einmal mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Essig abschmecken.

Natürlich kann diese Erbsensuppe auch mit Wiener Würstchen serviert werden. Hierzu die Würstchen entweder in Scheiben geschnitten oder am Stück in der Suppe kurz mit erhitzen.

Wer die Suppe lieber etwas cremig möchte, kann ca. die Hälfte der Suppe nach der Garzeit in einem hohen Becher mit einem Mixstab pürieren, erneut in den Kochtopf geben und kurz erhitzen.

*Zurück zu den Suppen und Eintöpfen*

*Zurück zu Regionales*