HERZHAFT & WÜRZIG

Erbsensuppe mit Würstchen

Klassisch, deftig und einfach · 4 Portionen · einfach

Zutaten

Für 4 Portionen

333 g getrocknete grüne Erbsen

3 Liter Wasser, aufgeteilt

1-2 Zwiebeln (ca. 120 g)

1 EL Rapsöl

133 g durchwachsener Speck

1 Lorbeerblatt

200 g festkochende Kartoffeln

ca. ⅔ Bund Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Porree, Petersilie; insgesamt ca. 500 g)

8 Wiener Würstchen (je ca. 50 g)

1⅓ EL Senf

1⅓ EL Kräuteressig

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zeitplan

12 h	75 Min.
Einweichen	Kochen

Vorbereitung: Erbsen in einer Schüssel mit etwa 2 Litern kaltem Wasser über Nacht einweichen. Vor dem Kochen abgießen.

Zubereitung

1 Anschwitzen

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln mit Speck 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen.

2 Erbsen kochen

Erbsen abgießen und zusammen mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben. 2 Liter Wasser zugießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 35 Minuten kochen.

3 Gemüse schneiden

Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen. Kartoffeln in etwa 2 cm große Stücke, Möhren und Sellerie in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Porree halbieren, waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken.

4 Suppe fertig garen

Kartoffeln, Gemüsewürfel und Porree zu den Erbsen geben. Restliches Wasser (etwa 1 Liter) und rund 2 TL Salz hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

5 Würstchen und abschmecken

Würstchen in die Suppe geben und 3-4 Minuten erwärmen. Lorbeerblatt entfernen. Senf und Kräuteressig einrühren; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.