



Deftige Erbsensuppe

★★★★

Suppen, Eintöpfe & Co.

Vorbereitung 30 min • **Kochen** 2 hr • **Portionen** 2 Portionen •

Schwierigkeitsgrad Leicht • **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Erbsen, getrocknete

1/2 Liter Wasser

150 g Bauchspeck, am Stück

100 g Porree, in dünne Ringe
geschnitten

100 g Möhre(n) (Wurzeln), fein
gewürfelt

50 g Sellerie, geschält, am Stück

150 g Kartoffel(n), klein gewürfelt

1 Lorbeerblatt

1 Zwiebel(n), fein gewürfelt

1 EL Öl

250 ml Fleischbrühe

Pfeffer

250 g Mettenden

ZUBEREITUNG

Die Erbsen in 1/2 l Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag mitsamt dem Wasser zum Kochen bringen. Nach ungefähr einer halben Stunde den Bauchspeck zugeben und alles eine weitere halbe Stunde kochen. Porreeringe, Möhren- und Kartoffelwürfel sowie das Lorbeerblatt zugeben. Die Zwiebelwürfel in einer kleinen Pfanne in heißem Öl anbraten, dann ebenfalls in die Suppe geben. Das Selleriestück zufügen. Die Fleischbrühe zugeben und die Suppe noch eine weitere halbe Stunde kochen.

Nach dieser Zeit Selleriestück, Lorbeerblatt und Bauchspeck entfernen.

Die Suppe nun entweder mit einem Stampfer per Hand etwas pürieren oder ganz kurz einen Pürierstab hineinhalten. Den Bauchspeck jetzt klein schneiden und zurück in die Suppe geben, zusammen mit den Mettenden. Mit Pfeffer abschmecken. Salzen ist in der Regel durch den Speck und die Mettenden nicht nötig.

Abschließend noch eine weitere halbe Stunde auf geringster Kochstufe ziehen lassen, dabei hin und wieder umrühren. Heiß servieren.