



## Deftige Erbsensuppe mit Kassler

★★★★★

*Suppen & Eintöpfe*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

1 Zwiebel(n)  
1 EL Butter  
300 g Erbsen (Schälerbsen), grüne, getrocknete  
600 g Kasseler mit Knochen  
1 TL Majoran, getrocknet  
3 Lorbeerblätter  
200 g Möhre(n)  
400 g Kartoffel(n)  
1 Stange/n Porree  
2 Würstchen (Krakauer), je 150 g  
Salz  
Pfeffer, weißer  
Majoran, frisch, zum Garnieren  
1 ½ Liter Wasser  
etwas Fett

### NÄHRWERT

Calories: 459 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen und würfeln. Etwas Fett in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel darin andünsten und anschließend mit 1 1/2 Liter Wasser ablöschen. Erbsen, Kassler, getrockneten Majoran und Lorbeerblätter hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Alles ca. 1 Stunde lang weiter köcheln lassen.

Inzwischen Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Gemüse nach ca. 30 Minuten in die Suppe geben. Kassler aus der Suppe heben. Fleisch vom Knochen lösen und in Würfel schneiden. Die Krakauer in Scheiben schneiden. Beides in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Majoran garnieren.