

Rezept für

Klassische Erbsensuppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 500 g grüne Schälerbsen
- 1 Lorbeerblatt
- 2½ Liter Wasser
- 400 g durchwachsener Speck
- 300 g Kartoffeln (festkochend)
- 1 Bd. Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Porree, Petersilie, insg. 500 g}
- 4 Mettwurst oder Wiener Würstchen (à ca. 75 g)
- etwas Salz
- 2 EL Senf
- 2 EL Kräuteressig
- etwas frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem großen Topf in Rapsöl **2-3 Minuten** anschwitzen. Schälerbsen und Lorbeerblatt zugeben, mit Wasser auffüllen und mit Deckel **15 Minuten** bei mittlerer Hitze kochen.
2. Speck in die Suppe geben und weitere **25 Minuten** auf mittlerer Hitze kochen. Derweil Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Porree halbieren, waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, abtropfen lassen und hacken.
3. Kartoffel-, Möhren- und Selleriewürfel, Porree und Würstchen zu den Erbsen in den Topf geben. Restliches Wasser und Salz zugeben und mit Deckel bei mittlerer Hitze weitere **10 Minuten** köcheln lassen.
4. Lorbeerblatt entfernen. Speck und Würstchen herausnehmen, in Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben. Erbsensuppe mit Senf, Kräuteressig, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.