

Erbsen-Suppe mit Würstchen

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------------|------------------|--------------------------|
| 300 g getrock. grüne Erbsen | 200 g Möhren | 150 g Sellerie |
| 1 Lauchstange | 1 Zwiebel | 150 g durchw. Speck |
| 300 ml Gemüsebrühe | 2 Lorbeerblätter | 400 g Kartoffeln, festk. |
| Salz | Pfeffer | 1 Paar Wiener Würstchen |
| 1 Paar Debreziner Würstchen | | |

Die Erbsen müssen über Nacht eingeweicht werden.

Getrocknete Erbsen am Vortag in reichlich kaltem Wasser einweichen, mindestens 12 Stunden quellen lassen. Das Wasser sollte die Erbsen etwa zweifingerbreit bedecken.

Am folgenden Tag die Erbsen in ein Sieb abgießen, dabei ca. 500 ml Flüssigkeit auffangen.

Möhren und Sellerie waschen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gut waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Den Speck in feine Würfel schneiden.

Speckwürfel in einen großen Topf geben, erhitzen und das Fett auslassen.

Zwiebel, Sellerie und Möhren zugeben und kurz anbraten, Lauch zugeben und mitanbraten.

Die eingeweichten Erbsen zugeben und direkt mit dem aufgefangenen Einweichwasser ablöschen.

Die Gemüsebrühe angießen, Lorbeerblätter zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Kartoffeln zum Eintopf geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Erbsen weichgekocht sind.

Sollte der Eintopf zu dickflüssig einkochen, noch etwas Gemüsebrühe angießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Erbsensuppe abschmecken, Lorbeerblätter entfernen.

Die Würstchen in Scheiben schneiden, in die Suppe geben und darin erhitzen, allerdings nicht mehr kochen lassen. Dann die Erbsensuppe servieren.

Rainer Klutsch am 12. Februar 2024