

# Erbsen-Suppe mit geräucherten Rippchen und Gemüse

## Für 6 Personen:

300 g Erbsen	3 l Wasser	5 Kartoffel, geschält
400 g Schweinerippchen, geräuchert	1 Karotte	1 Zwiebel
20 g Pflanzenöl	Salz, Mais	

Die Erbsen durchspülen und in einen Topf geben.

Wasser hinzu gießen und 90 Minuten bei schwacher Hitze kochen bis sie weich werden.

Die Kartoffel in kleine Stücke schneiden.

Die Rippchen in Portionen teilen.

Karotte auf einer groben Reibe raspeln.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die Zwiebeln und die Karotten unter ständigem Rühren 5-7 Minuten anbraten.

Kartoffeln und Rippchen in den Topf mit Erbsen geben und 20 Minuten kochen lassen.

Das gebratene Gemüse hinzufügen, salzen für weitere 5-7 Minuten kochen.

Die Erbsensuppe mit frischem Brot servieren.

NN am 03. Oktober 2023