

Omas Erbsensuppe



kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für 5 Portionen:

- 300 g getrocknete Erbsen
- 1 Päckchen Suppengrün (besteht aus 2 Möhren, 1 Stück Sellerie und etwas Lauch)
- 6 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 50 g geräucherte Schinkenwürfel
- 2 Knacker ((Mettenden))
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Gemüsebrühpulver ([meine Gemüsepaste](#))
- Salz
- Majoran

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 90 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 105 Minuten

Deftige Erbsensuppe kochen - so gehts:

1. Weiche zuerst die Erbsen über Nacht in Wasser ein.
2. Gieße die Erbsen am nächsten Tag ab und spüle sie gut ab. Wenn der Schaum nachlässt, gibst du sie wieder in einen Topf. Füge das Lorbeerblatt hinzu. Gieße soviel Wasser an, dass sie bedeckt sind. Bringe sie zum Kochen und lasse sie 45 Minuten köcheln.

3. Schneide in der Zwischenzeit das Gemüse und die Kartoffeln in kleine Würfel.
4. Brate die geschälte und gewürfelte Zwiebel und den Lauch mit den Schinkenwürfeln in Öl an.
5. Gib das kleingeschnittene Gemüse, die Kartoffeln und die Zwiebel-Schinkenwürfel zu den Erbsen. Fülle den Topf mit Wasser auf, bis alles schwach (!) bedeckt ist. Füge nun außerdem das Gemüsebrühpulver hinzu. Lasse den Erbseneintopf weitere 20 Minuten köcheln.
6. Wer mag, püriert die Suppe. Wir lassen sie gern einfach so zerkocht wie sie ist. Schneide die Knacker oder Wiener Würstchen in Scheiben und erwärme sie in der Suppe. Schmecke sie mit Salz und Majoran ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

