

Erbsensuppe wie von Oma

Zutaten für 5 Portionen

- 300 g Schälerbsen
- 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

Zubereitung:

1. Spüle die Erbsen gut ab, bis der Schaum nachlässt. Gib sie dann mit dem Lorbeerblatt in einen Topf und gieße soviel Wasser an, dass sie bedeckt sind. Bringe sie zum Kochen und lasse sie 45 Minuten köcheln.
2. Schneide in der Zwischenzeit das Gemüse und die Kartoffeln in kleine Würfel.
3. Brate die geschälte und gewürfelte Zwiebel und den Lauch mit den Schinkenwürfeln in Öl an.
4. 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.

5. 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.

Tipp: Sollte dir deine Suppe zu wässrig erscheinen, so kannst du einfach noch eine rohe Kartoffel hineinreiben und kurz mitköcheln lassen.

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

