

# Erbsensuppe

Für 4-5 Personen

500g Schälerbsen, 100g Knollensellerie, 100g Karotten, 1 Stange Porree, 2 mittelgroße Zwiebeln, 300g Kartoffeln, 100g mageren Bauchspeck (geräuchert), 2TL Majoran, 2 Stängel Petersilie, 5-8 TL Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Öl, 2 Liter Wasser

---

Zeitbedarf: Vorbereitung ca. 20 Minuten, ca. 80 Minuten Kochzeit (die letzten 30 Minuten mit ständigem Umrühren)

Fett und Schwarte vom Bauchspeck entfernen und den mageren Teil klein würfeln. Die Schwarte ganz lassen und vom Fett befreien.

Die Zwiebeln klein hacken, Karotten, Sellerie, Porree klein schneiden. Ebenso die Petersilie klein hacken. Kartoffeln würfeln.

Im Topf etwas Öl erhitzen, darin die Speckwürfel auslassen, dann die Zwiebeln dazugeben und dünsten, bis sie glasig sind.

Dann Karotten, Sellerie und Porree dazugeben und kurz andünsten (Achtung: Anbrennengefahr).

Jetzt 1 Liter Wasser dazugeben und alles verrühren, dann die Erbsen unter Rühren hinzugeben und den Rest Wasser dazu geben. Alles aufkochen, dann 3 TL Gemüsebrühe und den Majoran dazugeben.

Alles bei niedriger Stufe köcheln lassen. Nach ca. 20 Minuten die Kartoffeln dazugeben und nochmal ca. 1 Stunde köcheln lassen. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn die Suppe anfängt sämig zu werden oft umrühren, damit sie nicht ansetzt.

Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und ggf. weiterer Gemüsebrühe abschmecken und abschließend die Petersilie unterrühren.