

Erbsen-Suppe

 happy-mahlzeit.com/2019/11/08/erbsen-suppe/

Zutaten für 6 Personen

Für die Fleischbrühe:

- 2 Karotten
- ½ Knolle Sellerie
- 1 Porree
- 2 Zwiebeln
- 500 g Beinscheibe
- 1 Bund Petersilie

Für den Eintopf:

- 300 g Trockenerbsen
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 2 Karotten
- 1/2 Stange Porree
- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Liter selbstgemachte Fleischbrühe (alternativ Rinderfond)
- 3 Mettwürste
- 300 g Bauchspeck
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Majoran
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Für die Brühe die Karotten halbieren, den Sellerie in grobe Stücke schneiden, Porree und Zwiebeln grob zerteilen. Karotten, Sellerie, Porree, Petersilie und Zwiebeln zusammen mit der Beinscheibe und 4 Liter Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und 2 Stunden bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit auffangen.

Für den Eintopf die Trockenerbsen über Nacht in 1 Liter Wasser einweichen.

Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und mit 2 EL Rapsöl glasig dünsten. Karotten und Kartoffeln schälen und würfeln. Porree gründlich putzen und in Streifen schneiden. Alles zu den Zwiebeln in den Topf geben. Die eingeweichten Erbsen hinzufügen, mit 1 Liter der selbstgemachten Fleischbrühe ablöschen und aufkochen lassen.

Die Wurst einige Male einstechen, den Bauchspeck halbieren und in den Topf geben. Mit Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat und Senf würzen und bei mittlerer Hitze für ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Nach Ende der Garzeit Wurst und Bauchspeck herausnehmen, in mundgerechte Stücke zerteilen und mit dem Erbsen-Eintopf vermengen.

Den Eintopf heiß servieren und mit gehackter Petersilie garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 16.11.2018

Episode: Lust auf Eintopf