

# Erbsensuppe



## Zutaten

für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig  
kochend  
4 Wienerli  
5 Karotten  
3 Stängel Petersilie  
1 Stange Lauch  
2 Zwiebeln  
350 g Räucherspeck  
500 g Erbsen (frisch oder  
TK)  
ca. 1,2 Liter Gemüsebrühe  
2 Lorbeerblätter  
Salz  
Pfeffer

## Und so wird's gemacht

Schnappt euch zuerst die Kartoffeln und Karotten und schält beides. Entfernt etwaige dunkle Stellen bei den Kartoffeln und die Enden der Karotten.

Schneidet dann beides in kleine Stücke.

Wascht Petersilie und Lauch, hackt die Petersilie in Stücke und den Lauch schneidet ihr in Scheiben.

Schält die Zwiebeln und schneidet sie in kleine Stücke. Schnibbelt den Räucherspeck in Würfel.

Stellt einen grossen Topf auf den Herd und gebt den Speck hinein. Lasst ihn ordentlich brutzeln und fügt dann die Zwiebel hinzu.

Dünstet sie im Fett schön glasig.

Fügt jetzt das ganze Gemüse hinzu, rührt mehrmals um und füllt den Topf dann mit der Gemüsebrühe auf.

Gebt die Lorbeerblätter hinein, würzt die Suppe noch mit Salz und Pfeffer.

Stellt den Herd auf mittlere Stufe, schliesst den Deckel vom Topf und lasst die Erbsensuppe für 50 Minuten köcheln.

Während eure Suppe köchelt, schneidet ihr die Würstchen in Scheiben. Rührt die Suppe immer wieder um.

Wenn das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat, gebt ihr die Würstchen hinzu, rührt mehrmals um und serviert eure Erbsensuppe.

Guten Appetit!

Tipp

Wenn ihr eure Suppe noch sämiger mögt, püriert sie ein paarmal mit einem Pürierstab.