

Erbsensuppe mit Würstchen

Dieses leckere Gericht ist so richtig was für kalte Wintertage! Es lässt sich gut vorbereiten – und schmeckt aufgewärmt sogar noch besser als frisch gekocht!

Außerdem handelt es sich um ein typisches Gulaschkanonen-Gericht:

- Es macht nichts, wenn die Erbsensuppe vor dem Verzehr noch eine Weile heiß gehalten (sprich: die Garzeit überschritten) wird
- Je größer die Portion, die man zubereitet, desto besser schmeckt es!



Zutaten für 4 große Portionen

500 g getrocknete grüne Erbsen
3 Liter Wasser
200 g durchwachsener Speck
100 g Zwiebel
180 g Möhren
300 g Kartoffeln
100 g Knollensellerie
1 Päckchen gemischte TK-Kräuter (z.B. „8 Kräuter“ von iglo)
1 Suppenwürfel
1 Esslöffel Essig (wer´s mag)
500 g Würstchen, z.B. Wiener

zum Abschmecken:

Kräutersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Erbsen über Nacht in den 3 Litern Wasser einweichen.

Erbsen im Einweichwasser zum Kochen bringen (Gesamtkochzeit 90 Minuten).

- ⇒ Vorsicht: beim ersten Aufkochen entsteht ein Schaum, der rasant hochsteigt und den Topf sehr leicht zum Überkochen bringt. Also unbedingt in dieser Phase daneben stehen und aufpassen!

Nach 45 Minuten den Speck - am Stück - zufügen.

Möhren und Kartoffeln schälen, aber nicht in Stücke schneiden. Den Sellerie in kleine Stückchen schneiden.

Nach 1 Stunde Kochzeit das vorbereitete Gemüse in die Suppe geben.

Ca 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Speck herausnehmen und in Stücke schneiden.

Die Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln herausnehmen und auf einen flachen Teller geben.

Den geschhnittenen Speck mit den Würstchen in die Suppe geben.

Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln zu Brei zerstampfen und wieder in die Suppe geben.

Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen, nochmals gut aufkochen lassen. Sehr heiß servieren.

Tipp:

- Da die Erbsensuppe aufgewärmt am allerbesten schmeckt, isst man am Tag ihrer Zubereitung am besten etwas ganz anderes – dann kann man die gesamte Suppe aufwärmen!
- Die Zubereitung lässt sich mit nachstehendem Zeitplan noch bequemer angehen:

Erstes Aufkochen der Erbsen	___ h ___	<= das ist X
Den Speck hinzugeben	___ h ___	<= X + 45 min.
Gemüse + Kräuter hinzugeben	___ h ___	<= X + 60 min
Speck & Gemüse raus, Speck schneiden, Gemüse stampfen, alles mit Würstchen wieder rein	___ h ___	<= X + 75 min
Fertig! Essenszeit!!!	___ h ___	<= X + 90 min

Quelle: <http://www.anagoria.de/rezepte/rez0087.html>