

Erbsensuppe



Zutaten

1 kg (Schäl-)Erbsen
4 l Wasser
500 g Kassler-Nacken
(in kleine Würfel geschnitten)
3 Kochwürste
300 g Kartoffeln
200 g Karotten
100 g Kohlrabi
200 g Sellerie
500 g Zwiebeln
1 Bund frische Petersilie

Zubereitung

Getrocknete Erbsen abspülen und abgießen. In einem großen Topf mit gut vier Litern kaltem Wasser zwei Stunden langsam köcheln lassen. Muss eine sämige Konsistenz haben. Achtung: Brennt und setzt schnell an. Daher regelmäßig umrühren.

Zwiebeln würfeln und (in Butter oder Butterschmalz) anbraten. Gewürfelter Kassler-Nacken zusammen mit den gewürfelten Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Kohlrabi 30 Minuten vor Ende der Garzeit mit einem Lorbeerblatt (bitte später entfernen) hinzufügen. Kleingeschnittene Kochwürste 15 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben.

Ist die Suppe zu dick, mit Wasser verdünnen. Ist sie zu dünn, im offenen Topf etwas einkochen. Ist sie nicht sämig genug, mit dem Stabmixer leicht pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit klein gehackter Petersilie garnieren. Tipp: Dazu eine Scheibe frisches Landbrot mit Butter und grobem Meersalz servieren.