Erbsensuppe wie von Muttern

Rezept:
500g getrocknete Erbsen
2 Stück Rinder Beinscheiben
150g geräucherter Bauchspeck
2 EL Instand Gemüsebrühe
3 Karotten
800g Kartoffeln
½ Bund Staudensellerie
½ Stange Lauch
3 Körner Piment (optional)
½ TL Majoran,
½ TL Thymian
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Die Erbsen 6 - 12 Std in 2 Liter Wasser einweichen
Dadurch verkürzt sich die Kochzeit

So funktioniert es!
Den Speck fein würfeln und in etwas Öl knusprig braten
Mit 4 Liter Wasser und 2 EL Gemüsebrühe aufgießen
Piment zerdrücken und in einem Tee-Ei mit in den Topf geben
Das Fleisch dazu geben und 1,5 – 2 Std kochen lassen

So geht es weiter!
Das Fleisch aus der Brühe heben
Tee-Ei entfernen
Das Wasser von den Erbsen abgießen, und die Erbsen in den Topf geben
30 Minuten Kochen lassen

In der Zwischenzeit!
Kartoffeln, Karotten, Lauch und Sellerie klein schneiden
und auch mit in den Topf geben.

Jetzt haben wir Zeit!
Die Suppe gut 1 – 1,5 Std bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.
Mit Salz Pfeffer, Majoran und Thymian abschmecken
Mit dem Stabmixer die Suppe so bearbeiten das eine dickflüssige Masse entsteht.

Würstchen in der Suppe warm machen
Die Suppe schmeckt am nächsten Tag aufgewärmt noch besser.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481