

R e z e p t

# HERZHAF-T-SÜSSLICHE ERBSENSUPPE





# HERZHAFT-SÜSSLICHE ERBSENSUPPE

HERZHAFTE KLASSIKER  
DER NIEDERLÄNDISCHEN KÜCHE

Kontributor: **KLARA & IDA**

## Zutaten

- 180 g durchwachsener Speck am Stück, in 0,5 cm große Würfel geschnitten
- 3 EL Bratöl
- 1 Stange Lauch, gewaschen, in dünne Ringe geschnitten
- 200 g Knollensellerie, in 1 cm große Würfel geschnitten
- 900 g frische Erbsen oder aus dem Tiefkühlregal
- 700 ml Gemüsebouillon
- 800 ml Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Kartoffeln, geschält, in 1 cm große Würfel geschnitten
- 2 Möhren, geschält, in dünne Ringe geschnitten
- 6 Mettenden (Räucherwürstchen) oder Wiener Würstchen, halbiert oder in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten

Muskatnuss

Salz, Pfeffer



**PORTIONEN**

4-6 Personen



**KATEGORIE**

Vorspeise



**AUSGABE**

sisterMAG48

**SCHRITT 1** Eine beschichtete Pfanne erhitzen und den Speck bei mittlerer Temperatur langsam auslassen bis er knusprig braun ist. Das dauert etwa 15 Minuten.

**SCHRITT 2** In einem großen Topf das Bratöl erhitzen. Lauch und Knollensellerie hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel dünsten, bis der Lauch leicht glasig wird. Die Erbsen hinzufügen und gut umrühren. Kurz mittdünsten lassen.

**SCHRITT 3** Die Gemüsebouillon, das Wasser und die Lorbeerblätter hinzugeben und umrühren. Alles aufkochen lassen und dann bei mittlerer Temperatur für 20 Minuten köcheln lassen. Sollte Flüssigkeit fehlen, einfach noch ein wenig Wasser hinzugeben. Bei zu viel Flüssigkeit diese verdampfen lassen. Gelegentlich umrühren, damit die Suppe nicht anbrennt.

**SCHRITT 4** Den Topf vom Herd nehmen, die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe grob im Topf pürieren. Es können nach Geschmack einige Erbsen im Ganzen zurückbleiben.

**SCHRITT 5** Den Topf zurück auf den Herd geben. Kartoffelstücke, Möhrenscheiben, den knusprigen Speck und Wurstscheiben in die Suppe geben. Die Lorbeerblätter wieder hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen und mindestens für weitere 30 Minuten köcheln lassen. Je länger die Suppe kocht, desto schöner entwickelt sich ihr leicht süßlicher Geschmack.

**SCHRITT 6** Die Suppe mit Salz und Pfeffer und vorsichtig mit 2–3 Prisen Muskatnuss abschmecken (Achtung: lieber nach jeder Prise abschmecken).