

Erbsensuppe

Zutaten

- 150 g geräucherter Speck, am Stück
- 2 El Butterschmalz
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 1 Bund Suppengrün (Möhren, Lauch, Sellerie), klein geschnitten
- 1 1/2 Liter Gemüsebrühe (2 TI Pulver)
- 350 g Erbsen
- 1 Msp Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TI Majoran
- 1 TI Bohnenkraut
- 2 TI Salz
- 1/2 TI Pfeffer
- 4 Bockwürste

Zubereitung

Mindestens 5 Stunden kochen

- Speck im Topf anrösten
- Butterschmalz in den Topf geben und die Zwiebeln glasig dünsten
- Gemüsebrühe, Erbsen und Gewürze (außer dem Salz) dazugeben und 5 Stunden köcheln lassen
- Bockwürste und Salz dazugeben und weitere 1/4 Stunde köcheln lassen