

Erbsensuppe mit Würstchen

Zeit gesamt
1h 5min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|--------|
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Suppengemüse | 1 Bund |
| Kartoffeln, mehligkochend | 800 g |
| Speckstreifen | 100 g |
| Öl | 1 EL |
| Gemüsebrühe | 1.3 L |
| Erbsen, tiefgefroren | 750 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Wiener Würstchen | 8 St. |
| Essig | 3 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zwiebel schälen und halbieren. Suppengemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob in Stücke schneiden. In den Mixbehälter Suppengemüse und Kartoffeln geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels nach unten schieben. Speckstreifen und Öl zugeben und ohne Messbecher 5 Min./Anbratstufe braten. Suppengemüse, heiße Brühe, 500 g Erbsen, Salz und Pfeffer zugeben und ca. 30 Min./Stufe 1/120 °C weich garen.
3. Anschließend Würsten in den tiefen Dampfgaraufsatzen legen. Dampfgaraufsatzen aufsetzen und 15 Min./Dampfgarstufe garen.
4. Nach Ablauf der Garzeit Dampfgaraufsatzen absetzen und Würstchen warm halten. Suppe 10 Sek./Stufe 6 pürieren. Übrige Erbsen zugeben und erneut 5 Min./100 °C erwärmen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und mit Würstchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 730 kcal |
| Kohlenhydrate | 64 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 37 g |