# Klassische Erbsensuppe

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Erbsen, getrocknet | 500 g |
| Suppengemüse | 1 Bund |
| Kartoffeln, vorw. festk. | 400 g |
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Bauchspeck | 150 g |
| Öl | 2 EL |
| Gemüsebrühe | 1.5 L |
| Lorbeerblätter, getrocknet | 1 St. |
| Petersilie, frisch | 20 g |
| Wiener Würstchen | 4 St. |
| Salz | 1 TL |
| Pfeffer, schwarz | |

## Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf

1. In einer Schüssel Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen.

2. Suppengemüse und Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Porree in Ringe schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Bauchspeck in Würfel schneiden.

3. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Speck mit Zwiebeln ca. 3–4 Min. anbraten. Gemüse bis auf den Porree zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Gemüsebrühe auffüllen. Eingeweichte Erbsen und Lorbeerblatt zugeben, ca. 60 Min. leicht köcheln lassen.

4. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Wiener Würstchen in Scheiben schneiden, kurz vor Ende der Garzeit zusammen mit Porree zum Erwärmen mit in die Suppe geben. Erbsensuppe mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 958 kcal |
| Kohlenhydrate | 86 g |
| Eiweiß | 38 g |
| Ballaststoffe | 29 g |
| Fette | 45 g |