

Erbsensuppe mit Mini-Bockwurstchen

Zutaten (für 8 Portionen):

1,5 Liter Gemüsebrühe
800 g Kartoffeln
400 g grüne Erbsen
1 Glas Mini Bockwurstchen
200 g geräucherten Speck
2 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
2 Teelöffel Öl
2 Lorbeerblätter
getrocknetes Majoran
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Erbsen einen Tag vorher einweichen.

Den Speck in Streifen schneiden. Kartoffeln und Suppengrün schälen, abspülen und klein würfeln. Die Zwiebel abziehen und auch klein würfeln.

In einem Schmortopf das Öl erhitzen und den Speck darin braten. Dann die Erbsen und die Lorbeerblätter zugeben, 1,5 Liter Gemüsebrühe zugießen und die Suppe zugedeckt etwa 2 Stunden köcheln lassen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit das in Würfel geschnittene Suppengrün und die Kartoffelstücke dazugeben.

Den Eintopf mit etwas Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken, die Bockwurstchen zugeben und darin erwärmen.