

Christian's Erbsensuppe nach Bundeswehr-Rezept

Zutaten für 6 Personen

- 500 g Erbsen
- 2,5 l Wasser
- 150 g Bauch- oder Schinkenspeck fein gewürfelt
- 30 g Butterschmalz oder Butter
- 400 g Kassler gewürfelt
- 150 g Sellerie gewürfelt
- 150 g Karotten gewürfelt
- 150 g Kohlrabi gewürfelt
- Lauch fein gehackt
- 3 Zwiebeln fein gewürfelt
- 200 g Kartoffeln (festkochend) grob gewürfelt
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1 TL Petersilie
- 10 TL gekörnte Gemüsebrühe
- ½ TL Pfeffer (nach Belieben kann jeder nachwürzen)
- Salz kann nach Belieben jeder nachwürzen
- Maggi kann nach Belieben jeder nachwürzen



Zubereitung

- Bauchspeck und Zwiebeln in Schmalz zart anbraten
- etwas Wasser dazu, kurz dünsten, die Kräuter (außer Pfeffer) dazu, kurz dünsten
- 1 Liter Wasser dazu, Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Petersilie dazu, andünsten, gut umrühren
- Kassler dazu, Erbsen dazu, den Gesamtrest Wasser dazu, gut umrühren
- ca. 1 Stunde 15 min köcheln lassen, alle 15 min etwas aufkochen lassen, hin und wieder umrühren
- ca. 20 min vor Ende die Kartoffeln dazu (dann sind sie noch etwas fest und haben etwas Biss)
- zum Schluss die Gemüsebrühe und den Pfeffer dazu, umrühren, fertig

Beilagen

- Bock- oder Wienerwürstchen
- rohes Sauerkraut
- frisches Bauernbrot oder Weck
- Urpils oder Landbier
- selbstgebrannter Mirabellenschnaps



Guten Appetit!!