

Erbsensuppe

Für circa 25 Personen

2 kg durchwachsener Speck
4 Bund Suppengrün
3 kg grüne Erbsen (ungeschält)
10 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
2 kg Kartoffeln
25 Wiener Würstchen
15 Mettenden
1 l Gemüsebrühe
Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Wichtig! Die Erbsen bereits am Vortag in einen Topf mit Wasser geben und über Nacht quellen lassen. Das Wasser später nicht abgießen und wegschütten! Das wird noch gebraucht!

Die Zwiebeln und den Speck in der ausgelassen Butter in einem großen Topf glasig anbraten. Die Gemüsebrühe zu dem Speck in den Topf geben. Nun den Speck darin gut auskochen.

Jetzt werden die am Vortag eingeweichten Erbsen zusammen mit dem Wasser in den Topf geschüttet. Die Suppe muss nun ungefähr 90 Minuten leicht köcheln.

In der Zwischenzeit werden die Kartoffeln geschält und in kleine Würfel geschnitten, das Suppengrün und die Mettenden ebenfalls geschnitten und auch in die köchelnde Suppe gegeben. Wenn die Zutaten durchgekocht sind noch die Wiener Würstchen dazugeben.

Zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen und immer wieder einmal abschmecken.

Zum Schluss die kleingehakte Petersilie unterrühren.

Fertig!