

Rezept

Erwtensoeep – niederländische Erbsensuppe

Ein Rezept von Erwtensoeep – niederländische Erbsensuppe, am 28.06.2026

Zutaten

150 g Knollensellerie	3 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 Stange Lauch	2 EL Sonnenblumenöl
125 g Speckwürfel	400 g TK-Erbesen
2 Liter Wasser	Salz
Pfeffer	2 Kochwürste
1 Bund glatte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln ebenfalls schälen, waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Lauch gründlich putzen und in Ringe schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen und Speck darin glasig dünsten. Erbsen dazugeben und kurz mitgaren. Mit Wasser ablöschen und restliches Gemüse hineingeben. Suppe ca. 90 Minuten köcheln lassen.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochwürste in Scheiben schneiden und unterrühren. Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und als Garnitur für die Suppe nutzen.