

Rezept

Sämige Erbsensuppe

Ein Rezept von Sämige Erbsensuppe, am 09.06.2026

Zutaten

300 g getrocknete grüne Erbsen	200 g durchwachsener Räucherspeck
1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel
400 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	1/2 TL getrockneter Majoran
ca. 1/4 l Gemüsebrühe	250 g Fleischwurst am Stück
1 Bund Petersilie	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Erbsen und Speck mit 1 1/2 l Wasser zugedeckt über Nacht einweichen. Dann alles aufkochen und 1 1/2 Std. zugedeckt sanft kochen lassen.

2. Suppengemüse putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen, klein würfeln. Alles mit dem Majoran zur Suppe geben, weitere 30 Min. sanft kochen lassen. Falls nötig, noch Gemüsebrühe zugießen. Wurst pellen, würfeln und 10 Min. vor Ende der Garzeit hinzugeben.

3. Petersilie waschen, die Blättchen hacken. Speck aus der Suppe nehmen und ohne Schwarte würfeln. Wieder unterrühren, Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.