

Rezept

(Menge reicht für 4 Personen als ausgiebige Hauptmahlzeit)

Erbsensuppe mit Würstchen

Grundlegendes vorneweg:

Barbara kocht die getrockneten Erbsen separat zu den anderen Suppenzutaten; d.h. in zwei verschiedenen Töpfen. Sie mischt dann beides (Erbsenbrei und übrige Suppe) erst zum Schluß. Man braucht maximal 3 Töpfe (3Liter+2L+4 bis 5L) aber eigentlich nur 2 Töpfe, wobei einer von beiden von vornherein 4-5L fasst, der andere braucht dann nur eine Größe von 2 oder 3L)

1. Erbsenbrei:

2 Liter Wasser

Im Schnellkochtopf oder normalen Topf aufkochen.

500g getrocknete Erbsen. (Siehe Foto unten "[Blick in die Küche](#)")

Den weißen Schaum, der sich auf der Wasseroberfläche bildet, mit einem Sieb oder einer Schaumkelle abschöpfen (Siehe Foto unten "[Blick in die Küche](#)").

(noch kein Salz hinzugeben!)

Dann mit Deckel kochen, bis die Erbsen sich vollkommen aufgelöst haben. Das dauert im Schnellkochtopf ca. ½ Stunde, ansonsten schätzungsweise ca. 1 ½ Stunden.

Mit einem [Schneebesen](#) anschließend zu einem homogenen Erbsenbrei rühren.

2. übrige Suppe:

In einem zweiten Topf die unten aufgeführten Zutaten aufkochen. Dabei zeitlich so planen, dass die übrige Suppe nicht vor dem Erbsenbrei fertig ist. D.h. bei den Erbsen im Schnellkochtopf frühestens erst nach einer Viertelstunde anfangen, den 2.Topf zu kochen, bei den Erbsen im normalen Topf frühestens erst nach 1 ¼ Stunde den 2.Topf auf den Herd stellen.

1/2 Liter Wasser

200-250g [Dörrfleisch](#)

Gewürfelt

2-3 Karotten

2-3 Kartoffeln

1 kleiner Selleriekopf (oder ein halber größerer)	Geschält, gewaschen und klein gewürfelt
1 Lauchstange	Geputzt, längs halbiert, in Querstreifen geschnitten
2 Zwiebeln	Geschält und gewürfelt
1 gehäufter TL gekörnte Brühe	
Salz, Pfeffer	
Alles zusammen 15 Min. kochen. Aber zwischendrin nach 5 Minuten:	
8 Pfefferbeißer (geräucherte Mettwürstchen). (Siehe Foto unten " Blick in die Küche ").	In den Topf dazulegen und mitkochen. Am Ende (also nach 10 Minuten) die Würstchen wieder rausnehmen
3. Fertigstellung:	
Den Topf mit dem Erbsenbrei und den Topf mit der übrigen Suppe in einem großen Topf mischen und abschmecken; evtl. Salz nachwürzen.	
1 Bund krause Petersilie	klein schneiden und zum Schluß dazu geben.
Die Erbsensuppe als solche ist jetzt fertig.	
Bockwürstchen (z.B. Frankfurter oder Wiener)	Separat erhitzen (aber nicht kochen, d.h. Wasser nicht sprudeln lassen, sie platzen sonst auf) und mit den heißen Pfefferbeißern in einer extra Schüssel zu der fertigen Suppe servieren.
Beilage:	Sehr gut dazu paßt Gurkensalat (mit Dill, Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer)
Anmerkung:	
Die Erbsensuppe ist Anfangs etwas dünnflüssig und dickt noch nach. Aufgewärmt am nächsten Tag ist sie richtig dicklich pampig. Dann schmeckt sie aber leider nicht mehr ganz so gut.	