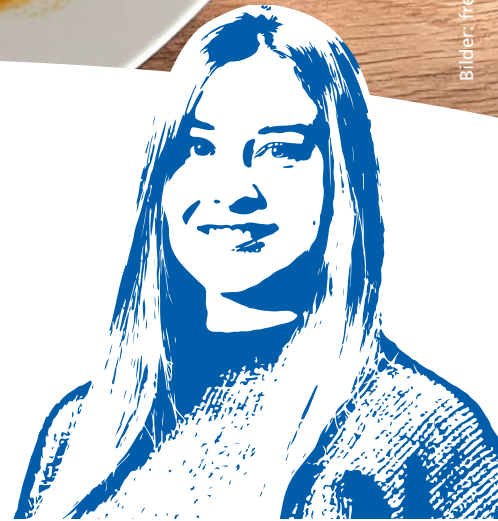




Olindas

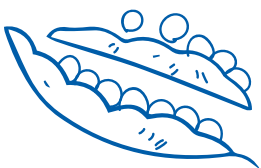
Erbssuppe

„Mein Mann und mein Sohn lieben diese Suppe. Ich selbst auch. Aber noch besser ist, dass sie schnell und einfach zubereitet ist. Somit gibt es die Erbsensuppe bei uns ein- bis zweimal im Monat.“ Bei den Stadtwerken Langen berät Olinda Ussoltsev die Kunden im Kundenzentrum.



Zutaten

3 Liter	Wasser
500 g	gelbe Schälervlsen
500 g	Bauchspeck
1	Karotte
1-2	Zwiebeln
3-4	Kartoffeln
	Salz
	Pfeffer



Anleitung

Drei Liter Wasser zum Kochen bringen. 500 g gelbe Schälervlsen ins kochende Wasser geben und 40 Min. köcheln lassen.

Eine Karotte raspeln und eine große oder zwei kleine Zwiebeln würfeln (vorher natürlich schälen). 500 g geräucherten Bauchspeck, alternativ geräucherte Hähnchenbrust, in Würfel oder Streifen schneiden. Diese mit der Karotte und Zwiebel in Öl etwas anbraten (5-8 Min.).

Drei bis vier Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nach ca. 30 Min. die Kartoffeln ins kochende Wasser zu den Erbsen, dazugeben. Sobald die Kartoffeln durch sind, das Gemisch aus Karotte, Zwiebel und Fleisch hinzufügen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, nach Geschmack. Das Ganze noch fünf Minuten köcheln lassen, und wer möchte, kann auch etwas Petersilie oder Dill dazugeben.



Dieses Rezept finden

Sie auch online:

zusamme.de/rezepte

