



CHEFKOCH.DE

Berliner Erbsensuppe mit Speck

Die über Nacht eingeweichten Erbsen im Einweichwasser mit Speck, Zwiebel und wenig unzerschnittenem Suppengrün kurz aufkochen und auf kleiner Hitze langsam garen. Nach Bedarf Wasser nachgießen.

In den letzten 15 Minuten Kartoffelwürfel dazugeben. Vor dem Auftragen den Speck herausnehmen, etwa 3/4 der Suppe durch ein Sieb rühren, den Speck klein schneiden, in die Suppe zurückgeben. Mit etwas Pfeffer, Majoran und Bohnenkraut abschmecken.

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Erbsen, gelbe
200 g Speck, geräuchert und durchwachsen
1 Zwiebel(n)
Suppengrün
n. B. Kartoffeln
Pfeffer
Majoran
Bohnenkraut

Verfasser: miguan