

Deftige Erbsensuppe

für 20 hungrige Canadierfahrer

Korrektur

2 kg getrocknete grüne Erbsen (mit Schale)
5 l Wasser zum einweichen
2 kg frischen Bauchspeck (grob gewürfelt)
1 kg geräucherten, mageren Speck (grob gewürfelt)
5 Zwiebeln
1 Knolle Sellerie
3 Stangen Porree
1 kg Möhren
1 kg Kartoffeln
7 Lorbeerblätter (ganz)
2 Zweige Majoran (abgezupft)
Öl zum anbraten
Pfeffer, Salz, gekörnte Brühe, Maggi
20 Brötchen
Mettwürstchen

Erbsen über Nacht (min. 12 Std.) einweichen.

Alle Zutaten grob würfeln. Erbsen im Einweichwasser ca. 1/2 Std. kochen. In dieser Zeit den Speck mit den Zwiebeln anbraten (sollte in der halben Stunde zu erledigen sein) und mit den Gewürzen zu den Erbsen geben. Noch mal 1/2 Std. kochen, das gewürfelte Gemüse dazu geben und eine weitere 1/2 Std. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Mettwurstchen in Scheiben schneiden und mit der Suppe 1/2 Std. ziehen lassen.

Tipp 1: Schmeckt aufgewärmt im Dutch Oven noch besser (muss dann ggf. mit Wasser verdünnt werden). Wärmt Geist und Körper bei nasskaltem Canadientraining am Fühlinger See.

Tipp 1: In einer deftigen Erbsensuppe dürfen natürlich ein paar Tropfen Maggi nicht fehlen!