



# Deftige Erbsensuppe

Menge	Zutaten
300 gr	getrocknete Erbsen
1 L	Wasser
300 gr	geräuchertes Fleisch
200 gr	Karotten
80 gr	Sellerie
6 Stk	Kartoffel
1 Stk	Zwiebel
2 Stk	Lorbeerblätter
2 El	Öl
1 L	Fleischbrühe

Verschiedene, frische Kräuter und Salz/Pfeffer zum Würzen

## Zubereitung:

1. Die Erbsen in 1L Wasser über Nacht einweichen.  
Normalerweise reicht eine Stunde vor dem Kochen, aber ich mache es wie meine Mama und lass sie über Nacht einweichen.
2. Am nächsten Tag mitsamt dem Wasser zum Kochen bringen.  
In Zwischenzeit Bauchspeck klein würfeln.  
Karotten und Kartoffeln schälen und würfeln.  
Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Nach ungefähr einer halben Stunde den Bauchspeck zugeben und alles eine weitere halbe Stunde kochen.
4. Zwiebel in einer kleineren Pfanne kurz anbraten und zusammen mit den Karotten- und Kartoffelwürfeln, sowie auch dem Lorbeerblatt und den Gewürzen in den Topf geben.  
Das Selleriestück und die Fleischbrühe zufügen und weitere halbe Stunde kochen.
5. Ja nach dem wie flüssig ihr die Suppe möchtet, könnt ihr mehr oder weniger von der Fleischbrühe nehmen.  
Ich habe noch von meinem Bruder selbst geräucherte Rindsrippen in der Suppe mitgekocht.  
Der Geschmack war einfach nur Himmlisch für unsere durchkälteten Körper.

***Mit dieser einfachen Speise hat man einen perfekten Bauchwärmer, der perfekt in die kältere Jahreszeit passt. Falls euch meine Erbsensuppe geschmeckt hat, freue mich schon auf ein Feedback!***



## Lucina's Tipps:



Die Erbsen unbedingt vorher in Wasser einweichen.

Ich persönlich mache es so, wie ich es von meiner Mutter gelernt habe: ich lasse die Erbsen übernacht im Wasser liegen.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*