



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Erbsensuppe mit Würstchen - Bockwürstchen oder Mettendchen

Zwiebeln	100 g
Olivenöl	10 g
Schinken, gewürfelt	125 g
Möhren	100 g
Knollensellerie	90 g
Kartoffeln, festkochend	180 g
Lauch	125 g
Schälerbsen, gelb, getrocknet	175 g
Gemüsebrühe	850 ml
Bockwürstchen oder Mettendchen	4
etwas Salz	
etwas Pfeffer, schwarz, gemahlen	
Majoran, getrocknet	1-2 TL
Petersilie	



**Erbsensuppe mit Würstchen
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Die Kartoffeln schälen, Zwiebeln, Möhren putzen und waschen. Die Zwiebeln klein schneiden und den gewürfelten Schinken in Olivenöl 5 Min. andünsten (**Cook4Me+ "klassisch Garen Braten"**). Das andere Gemüse grob klein schneiden und dazu geben. Den Lauch putzen und in 3 mm feine Ringe schneiden. Die Lauchringe und die Schälerbsen und die heiße Gemüsebrühe hinzufügen und alles gut 1 Std. kochen (**Cook4Me+ „Unter Druck Garen“ – 15 Min.**).

Die Bockwürstchen oder Mettendchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zusammen mit $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und 1-2 TL Majoran in die Suppe geben, alles 10 Min. fertig kochen (**Cook4Me+ "klassisch Garen Braten"**). Dann noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut umrühren. Die Erbsensuppe vor dem servieren mit der Petersilie bestreuen.