Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck
* & cooking ☺

Erbsensuppe aus dem DUTCH OVEN

Zutaten:

2 gewürfelte Möhren und 1 Sellerie	in Butterschmalz anbraten
2 gewürfelte Zwiebeln	dazu
1 geschnittene Lauchstange	hinzugeben
200 gr gewürfelter Bauchspeck	dazu geben, kurz anbraten, dann mit
1 Esslöffel Senf;	
1 EL Liebstöckel;	
1 EL Majoran;	
2 Lorbeerblätter;	
1 TL Salz und	
Pfeffer	würzen. Danach mit
1 Liter Gemüsebrühe	ablöschen
500 gr Erbsen;	
0,5 Liter Wasser und	
500 gr gewürfeltes Kassler	dazugeben 1 Stunde kochen, ggf. mit Wasser auffüllen
6 gewürfelte Kartoffeln	hinzugeben, ca. 30 Minuten kochen
6 kleingeschnittene Wiener Würstchen	dazu, ca 1 Stunde kochen lassen