Erbsensuppe (klassisch) aus dem Dutch oven

Zutaten (ca 8 Portionen)

200 g fetten Speck und	
150 g gewürfelten, geräucherten Speck	im Dutch oven auslassen.
500 g Schälerbsen	dazugeben, kurz mit anrösten, dann
Suppengrün, d.h.	
1 klein gewürfelten Sellerie,	
1 klein geschnittene Stange Lauch,	
3 klein gewürfelte Karotten	sowie
2 klein gewürfelte Zwiebeln	hinzugeben, kurz anrösten, anschließend mit
2 L Rinderbrühe	aufgießen, mit
1 EL Majoran	würzen, kurz aufkochen lassen. Danach
3 gewürfelte Kartoffeln	dazugeben. Die Suppe ca. 45 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind. Ggf. Wasser nachgeben.