

Erbsensuppe mit Würstchen

Zutaten

100 g Zwiebeln, halbiert
120 g Schinkenspeck, gewürfelt,
100 g Möhren, in Stücken
100 g Knollensellerie, in Stücken
150 g Kartoffeln, in Stücken
150 g Porree, weiße und hellgrüne Ringe
200 g Schälervbsen,
900 g Wasser
2 TL Gemüsebrühpaste
¼ TL Salz
2 Prisen Pfeffer
4 Würstchen oder geräucherte Mettwurstchen (Mettenden)
1 EL Majoran, getrocknet



Zubereitung

Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Speckwürfel zugeben und 3 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Möhren, Sellerie und Kartoffeln zugeben und 5 Sekunden / Stufe 4.5 zerkleinern.

Porreeringe, Erbsen, Wasser, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben,

Varoma-Behälter als Spritzschutz aufsetzen und 60 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 garen.

Varoma absetzen und Brühwürstchen hineinlegen, Majoran in den Mixtopf zugeben,

Varoma mit Würstchen aufsetzen und 20 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 fertig garen.

Varoma absetzen, Suppe abschmecken und heiß mit den Würstchen servieren.

Quelle: www.cookidoo.de

