

Erbsensuppe mit Würstchen

Zutaten:

2 Zwiebeln
2 Esslöffel Butter
600 g grüne Erbsen
2 Teelöffel getrockneter Majoran
6 Lorbeerblätter
400 g Möhren
800 g Kartoffeln
2 Stangen Porree
6 Würstchen
Salz, Pfeffer
frischer Majoran
3 Liter Wasser
etwas Fett

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und würfeln. Etwas Fett in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel darin andünsten und anschließend mit 1 1/2 Liter Wasser ablöschen.

Erbsen, getrockneten Majoran und Lorbeerblätter hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Alles ca. 1 Stunde lang weiter köcheln lassen.

Inzwischen Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Gemüse nach ca. 30 Minuten in die Suppe geben. Die Würstchen in Scheiben schneiden. Beides in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Majoran garnieren.