



Erbsensuppe

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Speckschwarte
- 1/4 Knolle/n Sellerie
- 125 g Erbsen, geschaelt
- 2 Kartoffeln
- 2 Moehren
- 2 Stange/n Liebstoeckel
- 3 Zwiebeln, weiss
- 3 l Bruehe, Fleisch
- 4 Mettwurst
- 500 g Erbsen, mit Schalen

Erbsen mit Schale ueber Nacht in heissem Wasser einweichen. Alle Zutaten (mit Ausnahme der Zwiebeln) gewuerfelt dazugeben, 3 l heisser Bruehe (Wuerfel) aufgiesen. Mindestens 3 Stunden kochen, gegebenenfalls Bruehe nachgiessen. Die Zwiebeln nach dem Kochen, wenn noch moeglich, entfernen.