

Holländische Erbsensuppe

von Ricarda Steffens (iamkongandsoispon@gmx.de)

- 1 T geschälte Erbsen (200g)
- 1 T ungeschälte Erbsen (200g)
- 1 Stange Porree
Liebstöckel (Maggikraut)
- 4 TL Gemüsebrühpulver
- 3-4 Kartoffeln (optional)
- Salz
- Pfeffer

- Erbsen über Nacht in genügend Wasser (min. doppelte Menge der Erbsen) einweichen.
- Erbsen im Einweichwasser (gut bedeckt, ggf. Wasser zugeben) mit gehacktem Liebstöckel und Gemüsebrühe zum Kochen bringen.
- Den Porree putzen, in Streifen schneiden und zugeben.
- 70 bis 100 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen (Schaum ggf. abschöpfen), bis die Erbsen zerkocht sind und die Konsistenz Eintopfähnlich ist.
- Kartoffeln schälen und würfeln und ca. 20 Min. mitköcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tip: Anstatt Maggikraut eignen sich auch die Blätter von Stangensellerie. Jedoch davon nicht allzu viel hinzugeben, weil die Suppe sonst etwas säuerlich wird.

Variante: Zwiebeln, Möhren und/oder anderes Gemüse je nach Geschmack mit den Kartoffeln zugeben - Martin Pätzold

Fotos: Ricarda Steffens, Martin Pätzold