

Erbsensuppe mit Schweinefleisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Erbsen, 1 l Wasser, 3 mittelgroße Zwiebeln, 3 Nelken, 500 gr gepökeltes Schweinefleisch, 1 Teelöffel getr. Majoran, 1 Teelöffel getr. Thymian, 1 Prise Salz, 3 Teelöffel klare Brühe (Instant).

Die Vorbereitungen:

Die Erbsen über Nacht in Wasser einweichen.

Zwei Zwiebeln schälen und würfeln, die andere Zwiebel ganz lassen und mit den Nelken bestecken.

Die Zubereitung:

Das Einweichwasser auf 1 Liter auffüllen und mit den Erbsen in einem großen Topf mit der Brühe zum Kochen bringen. Kleingehackte und besteckte Zwiebel in den Topf geben. Schweinefleisch unter kaltem Wasser abspülen und nach 20 Minuten in die kochenden Erbsen geben. Aufkochen lassen und Majoran und Thymian dazugeben. Noch 100 Minuten kochen lassen. Die nelkenbespickte Zwiebel aus der Suppe nehmen. Schweinefleisch rausnehmen und in dicke Scheiben schneiden. Erbsensuppe mit Salz abschmecken. Suppe mit den dicken Scheiben in einer Schüssel anrichten.

Wer die Suppe etwas dicker möchte kann 20 Minuten vor Ende der Garzeit zwei - drei Kartoffeln in die Suppe reiben und unter mehrmaligem Rühren die Suppe fertigkochen.