

Omas Aufbau-Süppchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Kartoffeln, 200 gr durchwachsener Speck, 500 gr Erbsen, 1 Ecke Schmelzkäse, 4 Teelöffel Instantbrühe, 2 Zwiebeln, 300 gr Gouda, 2 Esslöffel Butter, 0,5 l Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

Zunächst schneidest Du den Speck in Würfel, dann schälst Du die Zwiebel und würfelst sie ebenfalls. Anschließend gibst Du beides mit der Butter in einen Topf und läßt alles so lange brutzeln, bis die Zwiebeln glasig, also durchsichtig sind. Dann schüttest Du das Wasser und die Instantbrühe dazu. Während alles bei kleiner Hitze köchelt, schälst und wäschst Du die Kartoffeln und schneidest sie in kleine Würfel. Zusammen mit dem Schmelzkäse, einer Prise Zucker und den Erbsen in den Topf geben und das Süppchen etwa 15 minuten garen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Unterdessen schneidest du den Käse in kleine Würfel, die du kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe gibst. Mmh - das tut gut...