

Erbsensuppe mit Kassler

Zutaten

1	große Zwiebel
200 g	Speck durchwachsen
1 EL	Butter
1,5 Liter	Wasser
300 g	grüne Erbsen
600 g	Kasseler mit Knochen
1 TL	Majoran
3	Lorbeerblätter
2-3	Karotten
3-4	Kartoffeln
1 Stange	Lauch
2-3	Debreziner (nach Geschmack)
	Salz, weißer Pfeffer,
	Majoran zum Garnieren



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Speck in Würfel schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen, den Speck und die Zwiebeln darin anrösten. Mit 1,5 l Wasser ablöschen.

Erbsen, Kassler, Majoran und Lorbeerblätter hinzugeben und einmal aufkochen lassen und ca. eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Karotten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Gemüse in die Suppe geben und eine weitere halbe Stunde köcheln lassen. Kassler aus der Suppe nehmen, vom Knochen lösen, in Würfel schneiden und wieder in die Suppe geben. Als Geschmacksverfeinerung kann man jetzt die ganzen oder in Scheiben geschnittenen Debreziner mit in die Suppe legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Majoran garnieren.

Ein deftiges Gericht, das der ganzen Familie schmeckt. Auch am nächsten Tag, nochmal aufgewärmt, schmeckt es noch hervorragend.