

ERBSENSUPPE

Rezept der Landfrauen Niederweidbach und Meilerfreunde Niederweidbach

Zutaten: für 10 Personen

500 g Erbsen geschält

500g Erbsen ungeschält

6 l Wasser

1 kg gepökelttes Schweinefleisch

300 g Dörrfleisch

43 Stangen Porree

1 Knolle Sellerie

4-5 Möhren

1-1,5 kg Kartoffeln

Salz Pfeffer Majoran nach Geschmack

Zubereitung:

Erbsen über Nacht in etwas Wasser einweichen. Erbsen und Fleisch mit dem Einweichwasser ca. 1 ½ Stunden kochen (zwischendrin abschäumen). Kartoffeln schälen und würfeln. Gemüse putzen und klein schneiden. Zur Suppe geben und die Erbsensuppe nochmals eine halbe Stunde kochen. Mit den Gewürzen abschmecken. Guten Appetit!