

EIN TOPF HEIMAT Rezept

Holländische Erbsensuppe (snert)

Für 4 Personen

400 g getrocknete grüne Erbsen
250 g Speck
1 El Öl
1 große Stange Lauch
150 g Knollen-Sellerie
etwas Sellerie-Grün
3 Kartoffeln
Salz
Pfeffer
200 g Rookworst oder Fleischwurst

8 Scheiben Pumpernickel
Butter

Erbsen 12 Stunden in kaltem Wasser weichen lassen. Das Wasser abgießen und die Erbsen noch einmal kalt abspülen.

Sellerie-Knolle schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Speck und Kartoffeln ebenfalls würfeln, Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Das Sellerie-Grün waschen und grob hacken.

In einem schweren Topf den Speck bei mittlerer Hitze in 1 El Öl auslassen, bis er glasig ist. Die Erbsen zum Speck geben, kurz umrühren und mit kaltem Wasser aufgießen, bis alle Zutaten gut bedeckt sind. Bei mittlere Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Dann Kartoffel-Würfel, Lauchringe, Sellerie-Würfel und Sellerie-Grün zugeben und die Suppe noch einmal 30 Minuten garen lassen. Kurz vor dem Ende die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rook- oder Fleischwurst in Scheiben schneiden und diese jeweils vierteln. Zur Suppe geben und kurz durchziehen lassen.

Serviert wird Holländische Erbsensuppe mit Pumpernickel und Butter. Eet smakelijk!

EIN TOPF HEIMAT Rezept