



Erbsensuppe mit Würstchen

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Suppengemüse	1 Bund
Kartoffeln, mehligkochend	800 g
Speckstreifen	100 g
Öl	1 EL
Gemüsebrühe	1.3 L
Erbsen, tiefgefroren	750 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Wiener Würstchen	8 St.
Essig	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Zwiebel schälen und halbieren. Suppengemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob in Stücke schneiden. In den Mixbehälter Suppengemüse und Kartoffeln geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels nach unten schieben. Speckstreifen und Öl zugeben und ohne Messbecher 5 Min./Anbratstufe braten. Suppengemüse, heiße Brühe, 500 g Erbsen, Salz und Pfeffer zugeben und ca. 30 Min./Stufe 1/120 °C weich garen.
3. Anschließend Würsten in den tiefen Dampfgaraufsatz legen. Dampfgaraufsatz aufsetzen und 15 Min./Dampfgarstufe garen.
4. Nach Ablauf der Garzeit Dampfgaraufsatz absetzen und Würstchen warm halten. Suppe 10 Sek./Stufe 6 pürieren. Übrige Erbsen zugeben und erneut 5 Min./100 °C erwärmen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und mit Würstchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	730 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	37 g