

# Jäger - Erbsensuppe

## Zutaten:

500 g Erbsen, gelb, getrocknet

200 g Bauchfleisch, roh - geräuchert

200 g Schweinefleisch, Gulasch

200 g Wurst

200 g Kartoffeln

½ Sellerie, 2 Zwiebeln, 2-3 Karotten, 1

Petersilie, ca. 2 Knoblauchzehen, 2

Lorbeerblätter, Piment, Majoran,

Maggi sowie Salz und Pfeffer zum  
abschmecken.

## Zubereitung:

Die Erbsen über Nacht im kalten Wasser (ca. 2L) einweichen. Am nächsten Tag im diesem Wasser langsam aufkochen. Gebildetem Schaum mit einem Kähler entfernen. Die Erbsen ca. 2 Std köcheln lassen, immer wieder rühren.

Sellerie, Petersilie, Karotten auf eine Reibe (große Augen) reiben und aufkochen.

Kartoffeln würfeln und ebenso aufkochen.

Bauchfleisch sowie Gulaschfleisch mit Zwiebel, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Piment und Salz aufkochen (das Fleisch darf nicht zu weich werden). Anschließend abkühlen und in Würfel schneiden.

1 Zwiebel im halbring schneiden und dünsten, gleich gewürfelten Wurst sowie ca. 100 ml Fleischbrühe dazugeben. Alles dünsten.

Zu gekochtem Erbsen nachhinein:

- Gemüse
- Fleischbrühe
- Wurst
- Fleisch
- Kartoffeln

geben. Mit Majoran, Maggi, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Mehlschwitze zubereiten und dazugeben. Anschließend alles kurz aufkochen.