

Sängersche Erbsensuppe

aus Deutschland



**Diese Suppe kommt aus meinem Berliner Jungenherzen,
sie erinnert mich an meine Kindheit.**

Erbsensuppe kann man auch „gesund“ zubereiten, bio und fettarm.



Für 5 l Suppe:

250 g getr. Erbsen
2 kg Kürbis
300 g Möhren
100 g Petersilienwurzel
1 Bund Petersilie
3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Liebstöckel
200 ml Kaffeesahne
400 g Dörrfleisch
Gewürze
3-5 Esslöffel Olivenöl

Am Vortag zubereiten!

**Erbsen am Vortag 24 Stunden
in kaltem Wasser ziehen lassen.**

- Kürbis schälen, Kerne entfernen, kleine Stücke kochen und stampfen
- Kürbis und Erbsen köcheln für ca. 1 Stunde, mit Deckel, alle 15 Minuten ausstellen, ziehen lassen
- Beigemüse stückeln und nach ca. 30 Minuten dazu geben
- Dörrfleisch in größeren Stücken anbraten, braun, nicht ganz auslassen, dann in den Erbseneintopf
- zum Schluss, nach etwa 1 Stunde, würzen

Bitte die Suppe nicht passieren!

Diese Suppe stammt von Wolf-Rüdiger Sänger aus Weimar

