

**Rezept 2**

**Hülsenfrüchte**

Name ................................................................................................................ Klasse ............

Datum

.........................

**Leos Erbsensuppe**

**…schmeckt am besten an kalten Tagen!**

**Zutaten (für 6 Personen):**

* 500 g getrocknete Erbsen
* 1 Zwiebel
* 1 EL Butter
* 2 EL Rapsöl
* 1 Liter Gemüsebrühe
* 2 EL Schlagsahne
* 6 Wiener Würstchen
* Salz, Pfeffer
* evtl. Vollkornbaguette oder Bauernbrot

**Du brauchst noch:**

* Gemüsemesser
* Schneidebrett
* großen Topf für Erbsensuppe
* Topf für Gemüsebrühe
* Rührlöffel
* Pürierstab
* Suppenkelle

**So geht’s:**

* Erbsen in 1,5 Liter kaltem Wasser einweichen und 12 Stunden quellen lassen.
* Zwiebel putzen, schälen und klein hacken.
* 1 Liter Wasser kochen und Instant-Gemüsebrühe gemäß Packungsanweisung einrühren.
* In einem Topf das Rapsöl und die Butter erhitzen.
* Die gehackte Zwiebel darin anschwitzen.
* Erbsen mit dem Einweichwasser zugeben und ca. 1 Stunde zugedeckt bei mittlerer Temperatur garen.
* Ab und zu nachsehen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist, sonst mit heißer Gemüsebrühe auf- füllen.
* Erbsen pürieren, Gemüsebrühe bis zur gewünschten Konsistenz untermischen und alles einmal aufkochen lassen.
* Suppe mit Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken.
* Wurst am Stück oder in Scheiben geschnitten hinzufügen und kurz erwärmen. Dazu schmeckt sehr gut ein Vollkornbaguette oder Bauernbrot.

© Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat