

Westfälische Erbsensuppe aus dem Slow Cooker

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 große Kartoffeln (gewürfelt)
 250 g Möhren (gewürfelt)
 1/2 Lauchstange (in kleinen Stücken)
 500 g Schälerbsen
 1 Knoblauchzehe
 400 g Schweinefleisch (z.B. 2 Nackenkoteletts)
 4 Wiener Würstchen
 2 Pfefferbeißer (oder sonstige Mettwürstchen)
 1 Prise(n) Salz
 1 Prise(n) Pfeffer
 20 g Petersilie (getrocknet)
 20 g Schnittlauch (getrocknet)
 2 Lorbeerblätter
 1 l Gemüsebrühe
 20 g frische Petersilie (zur Dekoration)

Bodenständig, herzhaft und gesund - die Erbsensuppe ist der Klassiker unter Deutschlands Eintöpfen. Entsprechend gibt es sie in 101 Rezepten, von denen manche noch aus Omas Zeiten stammen. Wir haben uns für die westfälische Variante entschieden, bei der der aktuelle Trend zu nahrhaften Hülsenfrüchten auf die geballte Tradition deftig-deutscher Hausmannskost trifft.

In einem Slow Cooker gelingt dieser Klassiker zwar nicht besonders schnell, dafür aber besonders schmackhaft.

Nach einer Idee vom [Crocky-Blog](#).

- 1 -

Möhren, Kartoffeln und Knoblauchzehe schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauchstange längs halbieren und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

- 2 -

Bis auf das Fleisch, die Mettwurst, die Würstchen und die frische Petersilie alle Zutaten zusammen mit den Schälerbsen in den Topf geben und gut vermischen. Eine Kuhle für das Fleisch, die Kernbeißer und die Wiener Würstchen formen und diese hineingeben.

- 3 -

Heißes Wasser zugeben (etwa 1 Liter im 3,5-l-Slow-Cooker), bis alle Zutaten gerade bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Deckel aufsetzen und ca. 3 Stunden auf 'High' garen.

- 4 -

Fleisch vorsichtig entnehmen (es ist sehr zart und zerfällt sehr schnell). Je nach Konsistenz einen Teil der Suppe in einem separaten Gefäß pürieren. Fett und Knochen vom Fleisch entfernen und klein würfeln. Mett- und Wiener Würstchen aus dem Topf holen und in Scheiben schneiden.

- 5 -

Suppe, Fleisch und Würstchenscheiben in den Topf zurückgeben und den Eintopf gut umrühren. Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer

Westfälische Erbsensuppe aus dem Slow Cooker

abschmecken. Die frische Petersilie waschen und hacken.
Fertige Erbsensuppe damit bestreuen.