

# Hünsborner Flugplatz-Erbsensuppe

*nach Christel Maria Stuff*



## Zutaten für 12-15 Teller

500 g	Schälerbsen	400 g	Porree (1 Stange)
500 g	Kasseler Nacken	15 ml	Maggi Würze
500 g	Nacken-Braten	15 ml	gekörnte Brühe (Pulver)
500 g	Mettwürstchen (5 Würste)	10 ml	Bohnenkraut gerebelt
150 g	Zwiebeln (1 gr. Zwiebel)	10 ml	Salz
200 g	Möhren (2 gr. Möhren)	10 ml	Pfeffer
800 g	Kartoffeln		Wasser

## Zubereitung

Die Erbsen über Nacht in Wasser einweichen. Die Erbsen quellen dabei auf das doppelte Volumen auf, entsprechend viel Wasser muss verwendet werden

Am nächsten Tag die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, das gesamte Fleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden. Das Fleisch mit der Hälfte der Kartoffeln im Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen.

Den Porree waschen und in Ringe schneiden, Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Alles ebenfalls nach 30 Minuten Kochen zusammen mit den Erbsen (und deren Wasser) in den Topf geben, falls nötig mit Wasser auffüllen und mit der Brühe würzen.

Nach weiteren 45 Minuten (die ersten Kartoffeln sollten sich schon zersetzen) die restl. Kartoffeln und die restl. Gewürze hinzufügen, weiter köcheln, bis die Kartoffeln gar sind und die Konsistenz stimmt – Erbsensuppe darf nicht zu dünn sein.

Das Rezept ergibt ca. 5-6 Liter Suppe und reicht für ca. 12-15 Teller.