

Erbsen-Speck Eintopf

Erbsensuppe



* Vegetarier lassen sich die Erbsensuppe schmecken.

Absolut spitzenmäßig im Geschmack, die gehören beide zu meinen Lieblingsgerichten!

Erbsen-Speck Eintopf (Foto vorne):

2 Zwiebeln halbiert
zerkleinern. 2 - 3 Sek. / Stufe 6
400 g rohe Schinken-
oder Speckwürfel, 30 g Öl
zugeben und dünsten. 5 Min. / Dampf. / ⤴ / Stufe 1
500 g Wasser, 10 g Fleisch-
brühe, ½ TL getr. Majoran,

Fortsetzung von linker Seite:

1½ TL Salz, etwas Pfeffer
zugeben, erhitzen. 7 Min. / 100° / ⤴ / Stufe 1
300 g Karotten in dünnen Scheiben
zugeben und garen. 5 Min. / 100° / ⤴ / Stufe 1
400 g mehligkochende Kartoffeln
(geschält gewogen) in kleinen Würfeln,
500 g gefrorene TK-Erbesen unterrühren,
fertig garen, dazwischen alle
5 Min. durchrühren. 14 - 16 Min. / 100° / ⤴ / Stufe 1

Erbsensuppe (Foto hinten):

1 Zwiebel halbiert
zerkleinern. 2 - 3 Sek. / Stufe 6
Mit **20 g Butter** dünsten. 3 Min. / Dampf. / Stufe 1
1 l Wasser, 20 g Gemüsebrühe,
2 TL Salz zugeben, Gareinsatz ein-
hängen, **500 g gefrorene TK-Erbesen**
einwiegen und erhitzen. 15 Min. / 100° / Stufe 2
Gareinsatz herausnehmen,
300 g von den Erbsen, 40 g Mehl,
150 g Doppelrahm-Frischkäse mit
Kräutern zugeben und pürieren, dabei
vorsichtig hochdrehen und dazwischen
immer wieder herunterschalten,
sonst spritzt es! 30 Sek. / Stufe 6
Restliche Erbsen zugeben
und nochmals erhitzen. 3 Min. / 100° / ⤴ / Stufe 2
Sehr aromatisch mit in **Butter** gerösteten **Bauernbrotwürfeln.**