

Heimatküche

## Omas Erbsensuppe mit Eisbein und Mettenden



Rezept und Zubereitung für 4-6 Personen

- 1 kg Eisbein
- 500 g grüne Schälervlsen
- 2 Mettenden (Mettwürste)
- 2,5 L Wasser
- 1 Brühwürfel
- 1 Stange Lauch
- 1 große Zwiebel
- 2 Möhren
- ½ Knollensellerie
- 6 große Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Majoran getrocknet
- 2 Gewürznelken
- Salz
- Pfeffer

1. Das Eisbein kalt abwaschen, in einen großen Topf legen und das kalte Wasser, sowie die Lorbeerblätter und die Gewürznelken hinzufügen und erhitzen
2. Schälerbsen waschen und zum Eisbein geben
3. Aufkochen und dabei den sich bildenden Schaum mit einer Schöpfkelle immer wieder entfernen. Dann 50 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen
4. Das vorbereitete Suppengemüse nun ebenfalls in den Topf geben und ca. 30 Min. mitköcheln lassen
5. Nach 30 Min. die Kartoffelwürfel und den Majoran, sowie den Brühwürfel und die Mettenden zur Suppe geben und weitere 20 bis 30 Min. garen, bis die Erbsen weich sind
6. Das Eisbein und die Mettenden aus der Suppe heben, die Suppe noch nach Geschmack salzen
7. Das Eisbein von Fett und Schwarte befreien und in mundgerechte Stücke schneiden, die Würste in Scheiben schneiden und alles wieder zur Suppe geben
8. Auf Tellern oder in Suppenschüsseln anrichten und servieren

♥ Guten Appetit ♥