



Gelberbsensuppe mit Speck und Würstchen

250 g getrocknete gelbe Erbsen	in 1 ½ Liter Wasser über Nacht einweichen
2 EL Butter	in einem Suppentopf erhitzen
1 Zwiebel	schälen, fein hacken
200 g Kochspeck am Stück	in dicke Scheiben schneiden, zusammen mit den Zwiebeln anbraten, Erbsen mitsamt dem Einweichwasser beifügen, bei mittlerer Hitze während ca 1 Stunde köcheln lassen
2 mittlere Karotten	leicht schräg in Scheiben schneiden
6 kleine Kartoffeln	schälen, halbieren, in Scheiben schneiden
1 kleiner Lauch	rüsten, waschen, in Ringe schneiden
1 Stück Sellerie	schälen, in mundgerechte Scheiben schneiden, alles Gemüse zusammen in die Suppe geben
2 Lorbeerblätter	beifügen
1 EL Majoran getrocknet	dazu streuen, die Suppe während 20-25 Minuten weiter köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Lorbeerblätter entfernen. Speck herausfischen, eventuell etwas kleiner schneiden, die Hälfte der Suppe ausschöpfen, beiseite stellen, den Rest mit dem Stabmixer fein pürieren. Die beiseite gestellte Suppe wieder beifügen. Den Speck in die Suppe geben
2 Paar Wienerli	leicht schräg in Stücke schneiden, in die Suppe geben, nochmals kurz köcheln lassen, bis die Würstchen warm sind
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
1 Bund Petersilie	grob hacken, über die fertige Suppe streuen