



Erbsensuppe

Zutaten

500 g Schälerbsen
250 g Schinkenwürfel
1 Stk. Porree (Stange)
1 Bnd. Suppengrün
5 Stk. Kartoffeln
8 Stk. Zwiebeln
4 Stk. Cabanossi
1 kg Nackenbraten

Anweisungen

- 1 Zutaten kleinschneiden, mit Pfeffer, Salz, italienischen Kräutern und Paprika würzen, in den Dutch Oven füllen.
- 2 So lange kochen lassen, bis die Erbsen weich sind und die Suppe wie aus der Kanone schmeckt.