

# Berliner Löffelsuppe

## Zutaten:

**250 g geräucherter durchwachsener Speck**  
**250 g Kartoffeln**  
**250 g ungeschälte gelbe Erbsen**  
**20 g Schweineschmalz**  
**200 ml Gemüsebrühe**  
**1 Zwiebel**  
**1 kleine Möhre**  
**1 Lauchstange**  
**1/2 kleine Sellerie**  
**1/2 Petersilienwurzel**  
**1 Msp. Majoran**  
**etwas Thymian**  
**Lorbeerblatt**  
**Salz**  
**Pfeffer**

## Zubereitung:

**Erbsen in reichlich Wasser einweichen und mit dem Speck zusammen im Einweichwasser aufkochen und garen. Das kleingeschnittene Gemüse in Schweineschmalz angebraten, zur Suppe geben und mit den Gewürzen fertiggaren. Sind die Erbsen fast weich, gewürfelte Kartoffeln dazugeben. Ist die Suppe fertig, sollte sie so dickflüssig sein, dass ein Löffel darin stehen bleibt.**

[Druck-Version](#)

