

# Erbsensuppe (vegan) von Helena W.

Mengen für 30 Personen

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/erbsensuppe-veganes-rezept-13573408.html>

Gewürze: Salz, Pfeffer

15 Stück Rüebli	
1.5 kg Sellerie	
690 g Zwiebel	
750 g Lauch	
15 Stück Knoblauchzehen	
3.0 kg Kartoffeln	
22.5 EL Öl	
3.38 kg Erbsen	
11.3 Liter Bouillon (flüssig)	
30 g Bohnenkraut	getrocknet und gerebelt // 2g = 1 TL
7.5 g Majoran	1g = 1 TL
45 g Petersilie, frische	

1. Für die Suppe Möhren, Sellerie, Zwiebel, Lauch und Knoblauch putzen, Lauch in Streifen schneiden, restliches Gemüse in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Vorbereitetes Gemüse in 3 EL Öl andünsten.

2. Erbsen zugeben, 1,5 l Gemüsebrühe zugeben und aufkochen. Bohnenkraut und Majoran zugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Je nach gewünschter Konsistenz Suppe fein oder gröber pürieren.

3. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie toppen und sofort servieren.