

# DAS ORIGINAL REZEPT



## Deftiger Majoran-Erbseneintopf mit Wurst

### Zutaten:

300 g Erbsen  
150 g Schinkenspeck  
100 g Zwiebeln  
80 g Karotten  
80 g Sellerie  
150 g Kartoffeln  
2 l Rinderbrühe  
Salz, Pfeffer, **Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)**,  
Liebstöckel  
4 Bockwürste

### Zubereitung:

-Erbsen in reichlich Wasser einweichen  
-im Einweichwasser, ohne Salz, ansetzen und kochen lassen  
-Karotten, Sellerie und Kartoffeln in Würfel schneiden und nach ca. ½ Std. zu den Erbsen geben und mit kochen  
-wenn das Wasser beinahe verkocht ist und die Erbsen fast weich sind, wird die Rinderbrühe, der **Thüringer Majoran**, Liebstöckel und etwas Salz zugegeben  
-weiterkochen bis alle Zutaten weich sind und eine sämige Suppe, jedoch noch mit „Biss“ fertig ist  
-Bockwurst ganz oder in Scheiben zugeben und mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken

*Guten Appetit!*

