Ähzezupp

Zutaten für 10 Personen, Zubereitungszeit ca. 30 min

1250 g Erbsen. grüne
750 g Kartoffeln
5 Möhren
2 1/2 Stangen Lauch
0,63 Knollensellerie
5 Zwiebeln
2 1/2 Bund Petersilie
1 1/4 TL Majoran, getrocknet
2 1/2 Lorbeerblätter
2 1/2 Scheiben Speck, durchwachsener
10 Stücke Wurst (geräuerte Mettwürstchen)
2 1/2 EL Senf, scharfer (kein Düsseldorfer) ist ja ein Kölner Rezept
2 1/2 Liter Gemüsebrühe

Die getrockneten Erbsen über Nacht in zwei Liter Wasser einweichen.
Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser aufsetzen und zwei Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.
Zwiebeln, Sellerie und Lauch putzen und fein hacken, Kartoffeln schälen und würfeln und alles zu den Erbsen geben. Mit der Brühe nach Bedarf auffiillen und alles etwa 15 Minuten garen lassen.
In der Zwischenzeit den Speck knusprig braten.
Die Kräuter fein hacken und die MettwUrstchen in nicht zu feine Scheiben schneiden. Zur Suppe hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und nochmals kurz aufkochen lassen.