

# Erbsensuppe mit Omas Mehlklößen - Rezept von Stephan Hansen

Bereit für einen Trip in die gute alte Zeit? Meine herrlich deftige Erbsensuppe mit Omas Mehlklößen ist genau das Richtige für kalte Tage! 🍲🥰

Serves: 4-6

---

Rezept herunterladen

## Zutaten

- Für die Erbsensuppe
  - 1 Zwiebel
  - 400 g gewürfelten Speck
  - 400 g Kartoffeln
  - 1 Bund Suppengemüse (Porree, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel; ca. 400-500 g)
  - 2 Lorbeerblätter
  - 2 l Wasser
  - 400 g Kassler
  - 600 g Erbsen (TK)
  - 300 g Wiener Würstchen
  - 2 EL Senf
  - Salz & Pfeffer
  - Petersilie
- Für die Mehlklöße
  - 150 g Mehl
  - 2 Eier
  - 40 g Margarine

- 40 ml kochendes Wasser
  - 1 Msp. Muskatnuss
  - Salz
- 

## Zubereitung

### Schritt 1

Für die deftig-würzige Erbsensuppe die Zwiebel würfeln, einen großen Topf bei nicht ganz höchster Stufe erhitzen, den gewürfelten Speck in den Topf geben und zusammen mit der gewürfelten Zwiebel etwas auslassen (aber bitte nicht kross braten, nur das Fett schmelzen).

### Schritt 2

Porree in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und das restliche Suppengemüse schälen und in kleine Würfel schneiden.

### Schritt 3

Das Gemüse zum Speck in den Topf geben, ca. 1 Minute kurz anbraten und dann mit 2 Litern Wasser ablöschen.

### Schritt 4

Kassler (am Stück) und Lorbeerblätter hinzugeben und die Suppe ca 20-30 Minuten bei geringer bis mittlerer Hitze köcheln lassen.

### Schritt 5

Die Erbsen in den Topf geben.

### Schritt 6

Den Kassler rausnehmen und in Würfel schneiden, die Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Kasslerwürfel und Wiener Würstchen in die Suppe geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 7

Für die Mehlklöße nach Omas Art Mehl, Salz, Muskatnuss und Margarine mit einem Handmixer verrühren, langsam das kochende Wasser eingießen und zum Schluss die Eier mit dem Teig verquirlen.

## Schritt 8

Wasser in einem Topf aufkochen, salzen, und die Temperatur so runterschalten, dass das Wasser gerade nicht mehr kocht (sonst würden die Klöße schnell zerrissen werden).

## Schritt 9

Zwei Esslöffel in das kochende Wasser tauchen und damit eine esslöffelgroße, flache Teigmenge abmessen und in das Wasserbad geben. Auf diese Weise aus dem ganzen Teig Mehlklöße machen. Die Klöße sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

## Schritt 10

Die Erbsensuppe im Teller oder Schälchen anrichten, 2-3 Mehlklöße als Einlage in die Suppe geben, mit gehackter Petersilie bestreuen und genießen.

## Von Stephan Hansen empfohlen

Produkte, die in keiner Küche fehlen sollten

VORVERKAUF



**NINJA® CREAMI**  
Eismaschine NC300 EU 7  
Programme 473ml  
Volumen 5 Dessert-  
Behälter

**€ 149,99**

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



**KITCHENAID®**  
KSM125MP Artisan  
Küchen- maschine, mit  
Flex- Rührer und Edelstahl-  
schüssel, 3tlg.-Set

**€ 479,99**



**WOLL® Diamond Active**  
Lite 22x22cm Kochtopf mit  
integriertem Siebeinsatz

**€ 159,98**



**KOCHBLUME®**  
Gewürzmühlen i  
Auffangkappe 5  
verstellbare Mah  
Stück

**€ 54,99**