

Hernesupp (*aus Estland*)

200g gelbe Erbsen	und
150g Graupen	in eine Schüssel geben und einige Cm mit Wasser bedecken. Über Nacht einweichen lassen. Am nächsten Tag abtropfen und in einem Topf mit
2L Wasser	ca. 1 Stunde köcheln.
1 große Zwiebel	schneiden, anbraten und mit zur Suppe geben.
3 große Karotten	und
2 große Kartoffeln	schälen, in Würfel schneiden oder grob reiben und mit in den Topf geben und 30 Minuten weiter köcheln, bis das Gemüse gar ist. Die Suppe mit
2 TL Senf	
Salz & Pfeffer	und frischen Kräutern wie
Thymian	und
Bohnenkraut	würzen.

Ergibt: Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit: 1½ Stunden

Einweichzeit: Mind. 12 Stunden