Erbseneintopf

Was gibt es leckereres als einen deftigen Erbseneintopf? Mit diesem Rezept ist man für kalte Tage bestens gerüstet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

600 g	Erbsen
150 g	Sellerieknollen
150 g	Karotten
1 Stange	Lauch
2 Stk.	Zwiebel
320 g	Karotten
120 g	Speck
20 g	Schweineschmalz
1 TL	Majoran
2 Stängel	Petersilie
2 l	Wasser
8 TL	Gemüsebrühe
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Erbseneintopf das Schweineschmalz in einem Topf schmelzen lassen. Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und im Schmalz auslassen. Zwiebel schälen und klein hacken. Dazugeben und glasig dünsten.

2. Karotten und Sellerie schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Karotten, Sellerie und Lauch in den Topf geben und bei erhöhter

Temperatur andünsten.

3. Mit der Hälfte des Wassers auffüllen und alles verrühren. Erbsen unterrühren und dann das restliche Wasser hinzugießen. Aufkochen lassen und dann Gemüsebrühe und Majoran unterrühren. Auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und klein würfeln. In die Suppe geben. Unter regelmäßigem Umrühren weitere 40 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Petersilie waschen, trockenschwenken, fein hacken und unterrühren. Anrichten und servieren.

Tipp

Der Erbseneintopf kann auch mit ungeschälten Erbsen zubereitet werden, die allerdings vor der Verwendung mehrere Stunden eingeweicht werden müssen. Dazu schmecken Würstchen.