

Erbseneintopf mit Würstchen

Der Erbseneintopf ist ein schmackhaftes Gericht besonder zur kälteren Jahreszeit. Das Rezept ist bei Jung und Alt beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,5 h



Zutaten

300 g	Erbsen (getrocknet)
750 ml	Wasser
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 Stk.	Möhren
2 Stk.	Kartoffeln
100 g	Sellerie
1 Stk.	Lauch
<u>Salz</u>	
<u>Pfeffer</u> (aus der Mühle)	
150 g	Würstchen (z.b. Frankfurter, Mettwurst, Polnische)

Zubereitung

1. Die getrockneten Erbsen über Nacht mindestens 12 Stunden einweichen.
2. Die Erbsen mit dem Einweichwasser und Lorbeerblätter in einen Topf geben und aufkochen lassen. Zirka 45 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Hin und wieder umrühren, je nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten, Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe zerkleinern.
4. Nachdem die Erbsen gar gekocht sind, das Gemüse zugeben und weich kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Lorbeerblätter entfernen.

5. Die Würstchen in Scheiben schneiden und für etwa 5 Minuten erwärmen. Den **Erbseintopf mit Würstchen** in Teller anrichten und dazu eine Scheibe Brot reichen.

Tipp