



Erbseneintopf



1 Stunde 30
Minuten



4 Portionen

Zutaten

500 gramm Schälerbsen

100 gramm Knollensellerie

100 gramm Karotten

1 Stange Lauch

2 Zwiebeln

300 gramm mehligkochende
Kartoffeln

150 gramm geräucherter
Bauchspeck

20 gramm Schweineschmalz

1 TL Majoran

2 Stängel Petersilie

2 Liter Wasser

8 leicht gehäufte TL gekörnte
Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

4 Wiener Würstchen

Zubereitung

1. Sellerie, Karotten und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und klein hacken. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Petersilie hacken.
2. Schweineschmalz im Topf bei niedriger Stufe schmelzen. Bauchspeck dazugeben und leicht auslassen. Dann die gehackten Zwiebeln mitdünsten, bis sie schön glasig sind. Anschließend Karotten, Sellerie und Lauch dazugeben. Die Temperatur hochdrehen und unter Rühren alles kurz Andünsten. Nicht zu lange, sonst besteht Anbrennengefahr.
3. Einen Liter Wasser hinzugeben und alles verrühren. Jetzt die Erbsen unter Rühren hinzufügen und dann das restliche Wasser dazu geben. Alles zum Kochen bringen und die gekörnte Gemüsebrühe und den Majoran dazugeben. Bei niedriger Stufe köcheln lassen.
4. Nach ca. 20 Minuten die Kartoffeln dazu geben und alles noch weitere ca. 40 Minuten köcheln lassen. Öfter umrühren, damit nichts anhängt. Besonders im letzten Drittel wichtig.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die gehackte Petersilie unterrühren.
6. Dazu die Wiener Würstchen reichen