

# Erbsen-Eintopf

## **Für 6 Personen:**

### **Für die Fleischbrühe:**

2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Porree
2 Zwiebeln	500 g Beinscheibe	1 Bund Petersilie

### **für den Eintopf:**

300 g Trockenerbsen	2 Zwiebeln	2 EL Rapsöl
2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Stange Porree	500 g mehligk. Kartoffeln
1 l Fleischbrühe	3 Mettwürste	300 g Bauchspeck
1 Bund Petersilie	1 EL Majoran	1 EL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer	Muskat

### **Für die Brühe:**

Karotten halbieren, Sellerie in grobe Stücke schneiden, Porree und Zwiebeln grob zerteilen. Karotten, Sellerie, Porree, Petersilie und Zwiebeln zusammen mit der Beinscheibe und 4 Liter Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Für zwei Stunden bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Anschließend durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit auffangen.

### **Für den Eintopf:**

Trockenerbsen über Nacht in einem Liter Wasser einweichen.

Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und mit 2 EL Rapsöl glasig dünsten.

Karotten und Kartoffeln schälen, Porree gründlich putzen. Karotten und Kartoffeln würfeln, Porree in Streifen schneiden und alles zu den Zwiebeln in den Topf geben.

Eingeweichte Erbsen ebenfalls zugeben und mit einem Liter der selbstgemachten Fleischbrühe ablöschen und aufkochen lassen.

Wurst einige Male einstechen, Bauchspeck halbieren und in den Topf geben.

Mit Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat und Senf würzen. Bei mittlerer Hitze für etwa zwei Stunden köcheln lassen.

Petersilie hacken.

Nach Ende der Garzeit die Wurst und den Bauchspeck herausnehmen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Das Fleisch mit dem Erbseneintopf vermengen.

Erbseneintopf heiß servieren und mit Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 21. August 2020