

## Erbseintopf aus dem Dutch Oven

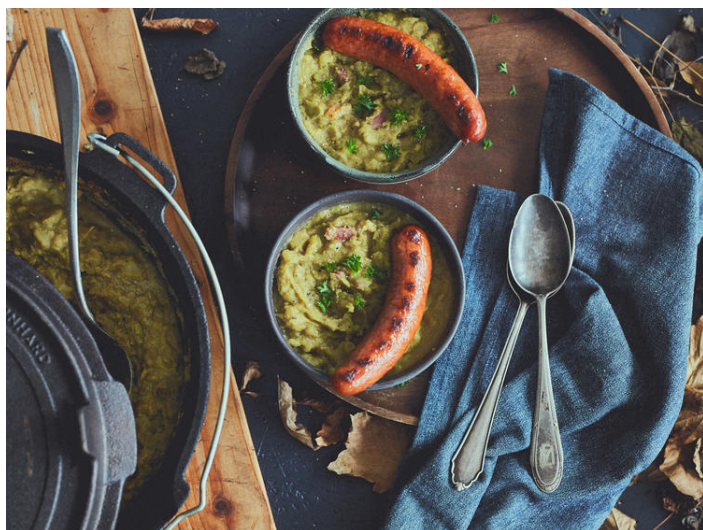
VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

80  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Personen

750 g getrocknete Erbsen  
250 g Räucherspeck, in Würfeln  
200 g Möhren  
2 l Gemüsebrühe  
1 Stange Poree  
200 g Kartoffeln  
200 g Selleriestangen  
6 geräucherte Mettwürste  
50 g Butterschmalz  
1 Bund Petersilie  
1 Teelöffel Majoran  
1 Teelöffel Bohnenkraut  
2 Lorbeerblätter

**Besonderes Zubehör**  
Dutch Oven

Ein frostiger Samstagnachmittag, in der Hand ein Heißgetränk (mit oder ohne Schuss), der Dopf blubbert vor sich hin und der Geruch von deftigem Erbseneintopf steigt in deine Nase. Hach, allein die Vorstellung löst ein beruhigendes Gefühl aus, oder nicht? Eintöpfe sind einfach Seelenfutter vom Feinsten. Der Erbseneintopf hat dabei irgendwie eine ganz besondere Stellung.

Zusammen mit frischen, geräucherten Mettwürsten würde ich das hier jedem 5-Gänge-Menü vorziehen. Kein unnötiger Schnickschnack, kein aufwendiges Vorbereiten und kein abgehobenes Chichi. Einfach nur ein bodenständiger Eintopf. So ham' wir's gern.

Dein Dutch Oven – wahrscheinlich schon längst ein enger Freund von dir – macht den Eintopf besonders sämig und dickflüssig. Genau so, wie's sein soll. Nach diesem Ma(h)l bist du nicht nur satt und zufrieden, sondern hast auch direkt eine solide Grundlage für die Samstagnacht.

- 1 -

Gemüse waschen und putzen. Möhren, Sellerie und Kartoffeln würfeln. Poree längs halbieren und in feine Scheiben schneiden.

- 2 -

Butterschmalz im Dutch Oven auf mittlere Hitze erhitzen. Speckwürfel darin kurz anbraten.

- 3 -

Möhren und Poree dazugeben und 3 Minuten andünsten.

- 4 -

Gemüsebrühe, Erbsen, Kartoffeln, Majoran, Bohnenkraut und Lorbeerblätter dazugeben. Alles 1 Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen. Zwischendurch umrühren.

- 5 -

Sellerie hinzufügen und etwa 15 Minuten weiter garen lassen.

- 6 -

Die Mettwürste währenddessen auf dem Grill bei

## Erbseintopf aus dem Dutch Oven

mittlerer Hitze für 5 Minuten anrösten oder in einer Pfanne anbraten. Petersilie waschen und grob hacken. Eintopf mit Petersilie garnieren und mit Mettwürsten servieren.