

Westfälischer Erbseneintopf

Zutaten | 4 Portionen

200 g	geräucherter Bauchspeck
1	Zwiebel
1 TL	Butterschmalz
500 g	getrocknete Schälerbsen
1,5 l	Wasser
1 TL	getrockneter Majoran
1	Lorbeerblatt
2	große mehlig Kartoffeln
1	Karotte
1 Stück	Sellerie
1 EL	gekörnte Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
2	Wiener Würstchen

Zubereitungszeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Bauchspeck in schmale Streifen oder Stücke schneiden, Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden.
- In einem großen Topf den Bauchspeck in etwas Butterschmalz ausbraten lassen, Zwiebelwürfel dazu geben und glasig dünsten.
- Schälerbsen in den Topf geben, kurz unter die Speck-Zwiebelmasseiterrühren und mit 1,5 l Wasser ablöschen. Majoran und ein Lorbeerblatt hinzufügen, nicht salzen. Den Erbseneintopf zugedeckt gut eine Stunde langsam kochen lassen, dabei immer wieder umrühren, weil die Erbsen gerne unten anliegen. Eventuell etwas Wasser nachfüllen.
- Kartoffeln, Karotte und Sellerie schälen, alles in kleine Würfel schneiden und nach 1 Stunde zum Erbseneintopf geben. Den Eintopf weitere 30 - 40 Minuten langsam kochen lassen. Jetzt besonders aufpassen, öfters umrühren, damit unten nichts anbrennt.
- Wenn der Erbsentopf weich und etwas sämig gekocht ist mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer würzen. Das Lorbeerblatt aus dem Erbseneintopf entfernen.
- Würstchen klein schneiden und im Eintopf mit erwärmen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 371 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
753 kcal	28,8 g	88,7 mg	45,4 g	119 mg