



R e z e p t



Erbseneintopf

Zutaten für 4 – 6 Personen

- 400 g getrocknete Erbsen
- 500 g geräucherter durchwachsener Speck
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- 4 mild geräucherte Mettwürstchen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Die Erbsen über Nacht in viel Wasser einweichen.
- Am nächsten Tag den durchwachsenen Speck in der Mitte durchschneiden, mit 1 Liter Wasser aufsetzen und 1 Stunde leicht köcheln.
- Für die letzten 20 Minuten die Mettwürstchen dazugeben und mitköcheln.
- Lauch kleinschneiden, Möhren klein würfeln, zusammen mit den abgetropften Erbsen in einen Topf geben.
- Speck-Sud (ohne den Speck selbst) dazu gießen. Mit so viel frischem Wasser auffüllen, dass es etwa 3 cm über den Erbsen steht.
- Salzen, pfeffern und mindestens 60 Minuten kochen – oder, bis die Erbsen weich sind.
- Speck und Mettwürstchen in kleine Stücke schneiden und in der Suppe erhitzen. Noch einmal abschmecken und servieren.

„Alles in Butter“ vom 9. November 2024
Autor: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand