Erbsen-Eintopf

MIT WIENER WÜRSTCHEN

Zutaten für 4 Personen

½ Packung (4 Stück) WOLF Wiener Würstchen

300 g getrocknete grüne Erbsen

500 g Suppengrün

120 g durchwachsener Speck

300 g festkochende Kartoffeln

1 EL Sonnenblumenöl

1 Lorbeerblatt

3 Stiele Majoran

Salz, Pfeffer & Rotweinessig

So wird´s gemacht:

1. Getrocknete grüne Erbsen in eine Schüssel geben und mit 1,5 l kaltem Wasser bedecken. Erbsen mindestens 12 Stunden, am besten aber über Nacht, einweichen.

2. Erbsen in ein Sieb geben, dabei 1,2 l Einweichwasser auffangen. Möhren und Sellerie putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, den dunkelgrünen Teil entfernen. Die restliche Lauchstange der Länge nach vierteln und in 1 cm breite Stücke schneiden. Speck fein würfeln. 1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, den Speck darin bei starker Hitze anbraten. Vorbereitetes Gemüse zugeben und 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren mit andünsten. Lorbeer, Majoran, Erbsen und das Einweichwasser zugeben, zusätzlich 300 ml Wasser angießen. Kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze das Gemüse ca. 60 Min. weich kochen.

3. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln 30 Min. zum Eintopf geben, kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze zu Ende garen. Eintopf mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit einem Schuss Rotweinessig abschmecken. Majoranstiele und Lorbeerblatt entfernen. Würstchen klein schneiden und in den Eintopf geben.

Lass es dir schmecken.
Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog