

Rezept

Einfacher Erbseneintopf

Ein Rezept von Einfacher Erbseneintopf, am 01.03.2024

Zutaten

Für die Suppe

1	große Zwiebel	150 g	durchwachsener Bauchspeck
500 g	getrocknete grüne Schälervlsen	1 1/2 l	1,5 l kräftige Gemüse- oder Fleischbrühe
1	Lorbeerblatt	1 TL	getrockneter Majoran
2	große mehligkochende Kartoffeln	2	Möhren
1 Stück	Sellerie (ca. 150 g)	1 Bund	Petersilie
	Salz		Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss		

Für die Croûtons

2 Scheiben	Weißbrot (oder Toastbrot)	3 EL	Butter
	Salz		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck ohne Schwarte fein würfeln. Die Speckwürfel in einem weiten Topf bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. auslassen, die Zwiebelwürfel zugeben und goldbraun anbraten. Die Erbsen hinzufügen und unterrühren. Alles mit der Brühe aufgießen, Lorbeerblatt und Majoran hinzufügen. Aufkochen, dann bei kleiner Hitze im leicht geöffneten Topf ca. 40 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen Kartoffeln, Möhren und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zum Eintopf geben und weitere 20-30 Min. kochen lassen, bis die Gemüsegewürfel gar und die Erbsen weich sind. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Für die Croûtons das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen, die Brotwürfel hineingeben und bei mittlerer Hitze rundherum knusprig hellbraun anbraten. Leicht salzen und pfeffern. Die heiße Suppe in Teller füllen und die Croûtons daraufgeben. Gleich servieren!