

Rezept

Erbseneintopf mit Bockwurst

Ein Rezept von Erbseneintopf mit Bockwurst, am 09.09.2024

Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln	150 g Möhren
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
125 g geräucherte Schinkenspeckwürfel	50 ml trockener Weißwein (nach Belieben)
1 l Rinder- oder Gemüfefond (aus dem Glas)	1 Lorbeerblatt
2 TL getrockneter Majoran	750 g TK-Erbsen
4 Bockwürste	Salz
Pfeffer	1 EL Weißweinessig
2 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und 1-2 cm groß würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Speck in einem Topf bei mittlerer Hitze ohne Fett auslassen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, kurz mitdünsten. Nach Belieben mit Wein ablöschen. Kartoffeln, Fond, das Lorbeerblatt und Majoran dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Min. köcheln.
2. Möhrenwürfel und 500 g Erbsen dazugeben und weitere 20 Min. köcheln. Das Lorbeerblatt entfernen und alles kurz anpürieren. Restliche Erbsen dazugeben, weitere 15 Min. köcheln.
3. Die Würste in Scheiben schneiden und in der Suppe erhitzen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und die Petersilie unterrühren.