Rezept

Erbseneintopf mit Wiener Würstchen

Ein Rezept von Erbseneintopf mit Wiener Würstchen, am 20.05.2025

Zutaten

250 g	getrocknete gelbe Erbsen
200 g	Schweinebauch
6 kleine	Kartoffeln
2	Möhren
1	Lorbeerblatt
5-6	Wiener Würstchen
	Pfeffer
1	Zwiebel
2 EL	Rapsöl
150 g	Knollensellerie
1 kleine Stange	Lauch
1 EL	Majoran
	Salz
1/2 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Erbsen in 1,5 l kaltes Wasser geben und über Nacht einweichen.

2. Am nächsten Tag die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Schweinebauch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebel und Schweinebauch darin 2-3 Min. anbraten.

3. Die Erbsen mit dem Einweichwasser hinzufügen und aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen.

4. Inzwischen die Kartoffeln und den Sellerie schälen. Die Möhren putzen und schälen. Den Lauch putzen und gründlich waschen. Die Kartoffeln halbieren. Möhren, Sellerie und Lauch in dicke Scheiben schneiden.

5. Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Lauch und Lorbeerblatt unter die Erbsen rühren. Mit Majoran würzen. Den Eintopf zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-30 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

6. Inzwischen die Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter grob hacken.

7. Den Speck und das Lorbeerblatt aus dem Eintopf nehmen. Die Hälfte der Erbsen und des Gemüses herausheben. Den übrigen Eintopf im Topf mit dem Pürierstab fein pürieren. Speck, Erbsen, Gemüse und Würstchen wieder dazugeben.

---

8. Dann den Eintopf noch einmal erwärmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Eintopf in tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.