

Rezept

Erbseneintopf mit geräucherten Schinkenspeckwürfeln

Ein Rezept von Erbseneintopf mit geräucherten Schinkenspeckwürfeln, am 21.06.2026

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	150 g Möhren
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
125 g geräucherte Schinkenspeckwürfel	50 ml trockener Weißwein (nach Belieben)
1 l Rinderfond oder Gemüsefond (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** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

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