

Rezept

Schwedischer Erbseneintopf mit Kassler

Ein Rezept von Schwedischer Erbseneintopf mit Kassler, am 16.09.2024

Zutaten

2 Kassler-Koteletts (ca. 500 g, ungegart)	350 g getrocknete, geschälte, halbierte gelbe Erbsen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Möhren	1 Stange Lauch
300 g Knollensellerie	100 g Rauchwurst (z. B. Kabanossi)
5 Pimentkörner	Salz
Pfeffer	3 Stängel Liebstöckel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Kassler-Koteletts abbrausen, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen, und mit den Erbsen und ca. 1,3 l Wasser in einen Suppentopf geben. Alles aufkochen, dann bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. zugedeckt kochen lassen. Dabei zu Beginn öfters den aufsteigenden Schaum mit einem Löffel abnehmen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, klein würfeln und nach ca. 30 Min. Garzeit dazugeben.
2. Während Fleisch und Erbsen garen, das Gemüse waschen oder schälen und putzen. Möhren und Lauch in dünne Scheiben bzw. Ringe schneiden, den Sellerie klein würfeln.
3. Wenn die Erbsen weich sind, das Gemüse, die Rauchwurst und die Pimentkörner in den Topf geben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 45 Min. kochen lassen.
4. Den Liebstöckel waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Wenn das Gemüse gar ist, das Kassler und die Wurst aus dem Topf nehmen, in kleine Stücke schneiden und wieder hineingeben. Die Suppe mit Liebstöckel bestreuen und servieren.