

Hier und heute



Klassischer Erbseneintopf

Fabian Timmer macht einen herzhaften und würzigen Eintopf, perfekt für kalte Tage – mit Wiener Würstchen oder Mettenden nach Wahl

Rezept

Klassischer Erbseneintopf

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten

- 250 g getrocknete grüne Schälerbsen
- 2 Liter Wasser oder Gemüsebrühe
- 2 Kartoffeln, gewürfelt
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 1 Stange Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Stück Knollensellerie (ca. 100 g), gewürfelt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 4 Wiener Würstchen oder Mettenden (optional)
- 1 EL Butter oder Öl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)

Zubereitung

Schälerbsen einweichen:

Die Erbsen in kaltem Wasser über Nacht einweichen (mindestens 8 Stunden). Das Einweichwasser abgießen und die Erbsen abspülen.

Basis vorbereiten:

Die Butter oder das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel glasig dünsten. Sellerie, Karotten und Lauch hinzufügen und kurz mit anbraten.

Eintopf kochen:

Die eingeweichten Erbsen, Kartoffeln, Lorbeerblätter und Majoran in den Topf geben. Mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen, sodass alles gut bedeckt ist. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und den Eintopf zugedeckt etwa 1,5 Stunden köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Würstchen oder Mettenden hinzufügen (optional):

Nach etwa einer Stunde die Würstchen oder Mettenden hinzufügen und mitgaren, damit sie ihren Geschmack abgeben.

Abschmecken:

Wenn die Erbsen weich sind und der Eintopf die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Lorbeerblätter entfernen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Majoran abschmecken.

Anrichten:

Den Eintopf in Schalen oder Teller füllen, mit gehackter Petersilie garnieren und mit frischem Brot oder Brötchen servieren.