

Lollo`s Erbseneintopf



Zutaten: (6 Personen, 100 Minuten Kochzeit)

- **500 g Schälerbsen** – oder Erbsen 12 Stunden vorher einweichen
- **2 mittelgroße Zwiebeln** – (würfeln)
- **1 Stange Porree** – (klein schneiden)
- **2 Stängel Petersilie** – (gehackt)
- **2 Stängel frischen Schnittlauch** – (gehackt, oder gefriergetrocknet)
- **300 g Kartoffeln** – (gewürfelt)
- **300 g Bauchspeck** – (geräuchert)
- **20 g Schweineschmalz**
- **1 TL Majoran** - (gehäuft)
- **2 l Wasser**
- **4 Würfel Gemüsebrühe** – (für je 1/2 l Wasser)
- **1 TL Salz,**
- **Pfeffer** – (15-mal mit der Pfeffermühle drehen)

Zubereitung:

1. Schweineschmalz im großen Topf bei niedriger Temperatur zum Schmelzen bringen. Das kleingewürfelte Bauchspeck hinzugeben und anschmoren. Danach werden die in Würfel geschnittenen Zwiebeln beigemengt und mitgeschmort bis sie glasig sind. Jetzt gewürfelte Karotten, Sellerie und das klein geschnittene Porree hinzugeben und für ca. 10 Minuten unter Beigabe von eine Tasse Wasser andünsten.
2. Ein Liter Wasser hineingeben und alles gut verrühren. Jetzt die Erbsen hinzugeben ordentlich rühren. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, dann das restliche Wasser hinzufügen.
3. Die Gemüsebrühe und den Majoran beimischen und bei niedriger Stufe für ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Jetzt werden die gewürfelten Kartoffeln hinzugegeben und unter mehrmaligem Rühren weitere 60 Minuten bei schwacher Hitze geköchelt.
5. Zum Schluss werden Salz, Pfeffer, Petersilie und Schnittlauch untergerührt.
6. Mit Maggie servieren, ich esse es sogar mit ein wenig Balsamico-Essig

Dazu passen auch ein frisches Stangenbrot (Baguette), oder Weizenmehl Brötchen!

Tipp von mir:

Aufgewärmt schmeckt besser!

Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen und Linsen bereite ich immer einen Tag vorher an und lasse es über Nacht stehen, dann schmeckt es noch besser als frisch gekocht. Aufwärmen geht am besten bei 150 Grad in der Backröhre, da man nicht neben den Herd stehen muss, um ständig umzurühren. Hülsenfrüchte setzen sehr schnell am Bodentopf an!

