



Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

Deftiger Erbseneintopf mit Eisbein

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Eisbein(e), frisch
- 200 g Speck, geräuchert und durchwachsen
- 300 g grüne Erbsen
- 1 Stange Lauch
- 1 große Möhre
- 1 Bund Petersilie, glatte
- 1 Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 4 große Kartoffeln
- Salz, 8 Pfeffer-Körner
- 1 Lorbeerblatt, Majoran
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 4 TL Gemüsebrühe, instant

Zubereitung

- Erbsen über Nacht 12 h in kaltes Wasser einlegen. Eisbein salzen und in einem Suppentopf von allen Seiten anbraten. Mit Wasser auffüllen und das zuvor klein geschnittene Gemüse, die gehackte Zwiebel, Senf, Gewürze hinzugeben. 2 h köcheln lassen. Dann Eisbein herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb gießen.
- Die eingeweichten Erbsen in die Brühe geben (ohne Einweichwasser!). Kartoffeln schälen, schneiden und in den Topf geben. Nach einer halben Stunde kochen mit Salz abschmecken, aber nicht zu viel! Eine weitere Stunde kochen lassen.
- Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten, dann in den Topf geben. Nochmals das Ganze mit Salz abschmecken. Das in mundgerechte Stücke zerteilte Eisbein in die inzwischen sämige Suppe einrühren. Dazu frisches Brot mit Butter – einfach und lecker!

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Fehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr!