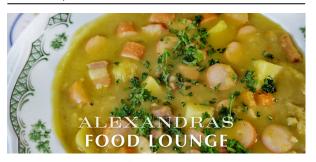
## www.alexandrasfoodlounge.com

## Bundeswehr Eintopf

Personen: 4 Zeit: 80 Minuten



## ZUTATEN:

- 300 g geschälte, getrocknete Erbsen
- I Zwiebel
- 250 g gewürfelten Speck
- 6 Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün
- 3 Paar Wiener Würstchen
- ca. 1,5 Liter Gemüse- oder Rinderbrühe (je nach Geschmack)

## ZUBEREITUNG:

- 1. Erbsen geschält waschen.
- 2. Die Zwiebel in Würfel schneiden.
- Das Gemüse waschen und die Karotten klein Würfeln, ebenso den Sellerie. Den Lauch in Ringe schneiden
- 4. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- Den Speck im Topf anbraten. Du brauchst kein Öl, der Speck ist fettig genug.
- 6. Zwiebeln dazugeben, glasig dünsten.
- Restliche s Gemüse dazugeben ( ohne Erbsen) kurz anbraten lassen.
- 8. Das ganze mit der Brühe ablöschen.
- Deckel darauf und im normalen Topf, gut 70 Minuten leicht köcheln lassen, oder im Dampftopf 30 Minuten.
- 10. Die Wiener klein schneiden und zum Schluss noch für gute 5 Minuten dazugeben.
- II. Das ganze abschmecken und mit Bauernbrot servieren!