

Bundeswehr Eintopf

Personen: 4

Zeit: 80 Minuten



ZUTATEN:

- 300 g geschälte, getrocknete Erbsen
- 1 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.
3. Das Gemüse waschen und die Karotten klein Würfeln, ebenso den Sellerie. Den Lauch in Ringe schneiden,
4. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
5. Den Speck im Topf anbraten. Du brauchst kein Öl, der Speck ist fettig genug.
6. Zwiebeln dazugeben, glasig dünsten.
7. Restliche s Gemüse dazugeben (ohne Erbsen) kurz anbraten lassen.
8. Das ganze mit der Brühe ablöschen.
9. 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.
11. Das ganze abschmecken und mit Bauernbrot servieren!

TIPP: