

REZEPTE ZUM SAMMELN HIER ABTRENNEN

EDEKA
KOCHSCHULE

LECKER MIT LUTHER

ERBSENEINTOPF
 mit Wiener Würstchen


NEUE
 REZEPTE ZUM
 SAMMELN

Eintöpfe
 für kalte Wintertage




 Dirk Luther

EDEKA KOCHSCHULE

Erbseneintopf

mit Wiener Würstchen

Eintöpfe

HEISSE ALLESKÖNNER

Eintöpfe haben wieder Hochsaison, denn sie sind heiße Alleskönner, die an kalten Wintertagen richtig satt machen und dazu noch ordentlich wärmen. Eintöpfe sind schwer in Mode, denn aus günstigen und gesunden Zutaten lassen sich richtig herzhaft Mahlzeiten für die ganze Familie zubereiten. Wurzelgemüse, Kartoffeln, Kohl, Zwiebeln und Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, usw.) sind, gepaart mit ausgesuchten Fleisch- und Wurstsorten, die Renner für leckere Eintopf-Rezepte.

DER RICHTIGE TOPF

Ein großer Topf – das ist die Grundlage für gelungene Eintöpfe, ohne großen Topf geht es nicht. Am besten wählt man einen Topf, der zum Anbraten wie auch zum Dünsten mit geschlossenem Deckel gut geeignet ist. Und da sich Eintöpfe perfekt fürs Einfrieren in mehreren Portionen eignen, sollte der Topf groß genug sein, um auch eine entsprechend große Menge für die Gefriertruhe kochen zu können.

Heißer Tipp: Für richtig leckere Eintöpfe ist eine gute Brühe oder Suppe mit viel Zwiebeln, Gewürzen und Suppengemüse die Basis. Wer diese nicht auf Vorrat eingefroren hat, kann sich zur Not auch eines Suppenwürfels bedienen.

ZUTATEN

500 g Kasseler (Nacken) am Knochen	2 Knoblauchzehen
6 Wiener Würstchen	1 Zwiebel
4 EL Speckwürfel	1 Nelke
2 l klare Brühe	3 Lorbeerblätter
500 g getrocknete Erbsen	1/2 Bund Blattpetersilie
4 Stangen Staudensellerie	3 Pimentkörner
4 Möhren	1 TL Senf
3 große festkochende Kartoffeln	Salz und Pfeffer aus der Mühle
6 Zwiebeln	20 g Schweineschmalz
	20 g Butter

MEINE EMPFEHLUNG

Eintöpfe schmecken am zweiten Tag noch besser!



ZUBEREITUNG Die Erbsen in ausreichend Wasser mindestens 24 Stunden einweichen. Am nächsten Tag eine Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und der Nelke spicken. Den Kasseler Nacken in der Brühe mit der gespickten Zwiebel 45 Minuten kochen, Kasseler herausnehmen, vom Knochen lösen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Brühe wird später weiter verwendet.

Staudensellerie putzen, Fäden ziehen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen, beides ebenfalls in 0,5 cm große Würfel schneiden. 3 Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen und beides fein hacken.

In einem großen Topf das Schweineschmalz erhitzen. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Möhren und Sellerie darin sanft andünsten. Die eingeweichten Erbsen abgießen und in den Topf zu dem andünsteten Gemüse geben. Die Brühe wieder dazugießen, vorher aber noch die gespickte Zwiebel entfernen. Lorbeerblätter und Pimentkörner hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze ca. 1,5 Stunden kochen lassen. Sollte der Erbseneintopf nicht sämig sein, kann man ihn mit einem Pürierstab etwas durchmischen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Würstchen in Stücke schneiden und zusammen mit den Kasselerwürfeln in der Erbsensuppe erhitzen.

Die restlichen Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebelringe darin leicht bräunen. Die Speckwürfel kross braten. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Zum Anrichten die Suppe auf Teller verteilen und mit der gehackten Petersilie, den Speckwürfeln und den gerösteten Zwiebeln garnieren.



Wiener Würstchen