

Erbse Eintopf mit Rauchfleisch

FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten	Zubereitung
2 Karotten	Karotten und Sellerie putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Fett in einem großen Topf erhitzen und Gemüsewürfel darin anbraten. Erbsen zugeben und kurz mit anschwitzen. Rauchfleisch hinzufügen, mit der Brühe aufgießen und aufkochen. Bei geringer Hitze ca. 1 1/2_2 Stunden köcheln lassen, bis die Erbsen gar sind.
150 g Knottensellerie	
2 EL Butterschmalz oder ÖL	
500g getrocknete grüne Erbsen	Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Nach Ende der Garzeit das Bauchfleisch herausnehmen, klein schneiden und wieder zurück in den Topf geben. Eintopf mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel abschmecken und Petersilie unterrühren.
250g Rauchfleisch	
1l/2l Gemüsebrühe (1 Instant Brühe)	
2 Stängel Petersilie	
Salz, Pfeffer	
Kümmelpulver	

Servieren Sie dazu Bauern- oder Graubrot.

Tipp Falls Sie einen Schnellkochtopf zu Hause haben, können Sie auch diesen benutzen dann reicht eine Kochzeit von ca. 35-40 Minuten aus.

Aus dem Buch „Die besten Rezepte vom Land“