

# Erbseneintopf deftig

  
Zur Artikelliste \*

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00225

Zutaten für 500 g:

Zutat	Art.-Nr.	Menge
Rapsöl	690935	30 ml
Bauchspeck gewürfelt	538062	7 g
Grüne Erbsen geschält	6880	120 g
Zwiebeln gewürfelt	482615	35g
Wasser		230 ml
Gemüsesuppe	689687	40 g
Karotten gewürfelt	486279	6 g
Sellerie gewürfelt	43540	10 g
Kartoffeln gewürfelt	400428	75 g
Jodsalz	99165	10 g
Pfeffer schwarz	836432	3 g
Muskatnuss	89883	2 g
Majoran	836586	3 g

Zubereitung:

1. Erbsen 24h vor Verwendung in kaltem Wasser einweichen.
2. Speck und Zwiebeln in Öl anschwitzen.
3. Die Erbsen hinzufügen und mit Wasser und/oder Gemüsebrühe auffüllen.
4. Gemüse und Kartoffeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Majoran abschmecken.
5. Eintopf kochen lassen bis das Gemüse schön weich ist.
6. Der Eintopf sollte durch die ausgekochte Stärke der Kartoffeln eine gute Konsistenz erlangt haben.  
Ggf. nochmals mit Stärke abbinden.

\* Nur national verfügbare Artikel.