

# Erbseneintopf



*Die guten ins Töpfchen – die zerfallenen Erbsen sind deswegen nicht schlechter. In einem wärmenden Eintopf schmecken sie ganz wunderbar.*

## Zutaten FÜR 4 PERSONEN

- 1 grosse Zwiebel
- 1 Bund Majoran
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel Butter
- 300 g getrocknete halbe grüne Erbsen
- 1.5 Liter kaltes Wasser
- 1 kleine Stange Lauch
- 200 g Rüebli und Knollensellerie
- 300 g Kartoffeln
- 400 g gekochtes Rippli, siehe Tipp
- 1–1½ Esslöffel Gemüsebouillonpaste oder -pulver
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Je ½ Bund Majoran und Petersilie sowie die Lorbeerblätter mit Küchenschnur zusammenbinden.

In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig andünsten. Dann die Erbsen, das Wasser und das Kräutersträusschen beifügen und aufkochen. Den Erbsentopf zugedeckt auf kleinem Feuer 35–45 Minuten kochen lassen, bis die Erbsen knapp weich sind.

Inzwischen den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden. Die Rüebli, den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in knapp 1 cm grosse Würfelchen schneiden. Das Rippli ebenfalls in Würfelchen schneiden. Restliche Kräuter fein hacken.

Wenn die Erbsen knapp weich sind, das Kräutersträusschen entfernen. Lauch, Rüebli, Sellerie, Kartoffeln, Rippli und Bouillonpaste oder -pulver beifügen und den Erbseneintopf noch etwa 15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gerade weich ist. Wenn nötig den Erbseneintopf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.