

Erbseneintopf aus dem 12er Dutch Oven

absolut Top zum Campen

Vorab ist ganz wichtig, dass man getrocknete Schälerbsen kauft. Man kann sie leichter verarbeiten als normale Erbsen, die man erst wässern müsste.

Die Speckwürfel als erstes in den Dutch geben und darin auslassen. Dann die gewürfelten Zwiebeln zugeben und auch diese glasig werden lassen.

Jetzt die weiteren Gemüsezutaten kleinschneiden und, außer der Brühe und den Würsten, alles in den Dutch geben. Zusammen für 5 - 10 Minuten anschwitzen.

Dann alles mit der Brühe ablöschen und für ca. 45 - 60 Minuten köcheln lassen. Wenn die Erbsen weich sind, kann man die Würste mit in den Topf geben und für 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und fertig ist der Outdoor-Eintopf.

Tipp: In die Bockwürste einen Schaschlikspieß stechen, damit man kein Messer zum Schneiden braucht und sie so essen kann.

Natürlich kann man diese Suppe auch in einem Topf oder in der Gulaschkanone machen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 12 Portionen:

2 kg	Schälerbsen, grüne, getrocknete
500 g	Speckwürfel
5	Gemüsezwiebel(n), gewürfelt
4 Liter	Gemüsebrühe
6	Kartoffel(n), mehligkochende
12	Bockwürste
20 kleine	Wiener Würstchen
3	Karotte(n)
1/4 Knolle/n	Sellerie
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer

Rezept von: Pit-Blog