



Erbsensuppe aus dem Dutch Oven

500 g	grüne Schälervlsen
500 g	Schweinenacken
300 g	durchwachsener Bauchspeck
3	Zwiebeln (mittelgroß)
2 Stangen	Lauch
1/2 Knolle	Sellerie
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Senf
1 EL	Majoran
	Salz
	Pfeffer

1. Los geht es bereits am Vorabend, denn dann werden die Erbsen in Wasser eingelegt. Für 500 g getrocknete Erbsen werden 1,5 Liter Wasser benötigt. Am nächsten Tag geht es dann am Dutch Oven weiter. Dafür werden zunächst 16 Kokoko Eggs Kokosbriketts durchgeglüht. Das klappt am besten mit einem kleinen Anzündkamin. Während die Briketts durchglühen, kann man sich der Schnibbelarbeit in der Küche widmen. Die Zwiebeln werden geschält und grob gewürfelt, der Speck wird in ca. 1 cm große Würfel geschnitten, der Lauch wird in feine Ringe und der Schweinenacken in ca. 2 cm große Würfel geschnitten. Der Sellerie wird geschält und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel geschnitten.
2. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, werden sie auf die Kochstelle gegeben. In unserem Fall ist das der Petromax Feuertopf Tisch fe45. Der Feuertopf wird auf die 16 Kokoko Eggs gestellt und Butterschmalz wird darin erhitzt. Wenn das Fett heiß ist, wird der Speck zusammen mit den Zwiebeln darin angebraten. Anschließend fügt man das Fleisch, den Lauch und den Sellerie hinzu und brät es zusammen kurz an.
3. Anschließend fügt man noch die Erbsen mit dem Wasser hinzu. Das Ganze lässt man nun bei geschlossenem Deckel ca. 3 Stunden köcheln. Dazu legt man 6 Kokoko Eggs mit auf den Deckel. Die restlichen 10 Briketts verbleiben unter dem Dutch Oven.
4. Zwischendurch sollte man immer mal wieder umrühren und gegebenenfalls noch etwas Wasser auffüllen. Die Wassermenge, die hinzugegeben wird, hängt letztendlich auch von der gewünschten Konsistenz der Suppe ab. Wir sind der Meinung, dass man eine Erbsensuppe aus dem Dutch Oven auch mit der Gabel essen können muss. Schön sämig soll sie sein, ähnlich wie ein Erbseneintopf.
5. Am Ende wird sie nun noch mit Salz, Pfeffer, Majoran und dem Senf abgeschmeckt. Wer mag kann die Suppe nun auch noch mit Würstchen (z.B. Wiener oder Bockwurst) servieren. Eine leckere deftige Erbsensuppe aus dem Dutch Oven ist genau das richtige für die kalten Tage im Jahr.