

# Kapuzinererbsen mit Birne und Speck

## Rustikales Schmorgericht aus dem gusseisernen Bräter oder Dutch Oven vom offenen Feuer.

Kapuzinererbsen über Nacht einweichen.

Zwiebeln, Kartoffeln, Birnen schälen und würfeln (walnussgroß). Zusammen mit Speck, Kapuzinererbsen, dem Wasser und den Gewürzen in den kalten, gusseisernen Bräter füllen. Auf kleiner Flamme oder neben dem Feuer ca. 1 Std. simmern lassen. Zwischendurch umrühren und kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Ggf. etwas Bier nachschütten. Das Gericht ist fertig, wenn die Erbsen weich sind.

Die Zutaten können nach Vorrat und Belieben in Zusammensetzung und Menge variiert werden.

Kapuzinererbsen sind eine alte, wieder neu entdeckte Hülsenfrucht.

Die Kombination Birne und Speck findet sich in der bäuerlichen Küche z. B. in Westfalen häufiger. In diesem Eintopfgericht kann der Speck auch ganz oder teilweise durch Schweinenacken, Mett, od. Ä. ersetzt werden.

Als vegane Variante den Speck durch kräftige Wurzelgemüse ersetzen, z. B. Pastinake, Petersilienwurzel, Selleriekrolle, Steckrübe, etc.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	ca. 12 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 13 Stunden 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



### Zutaten für 4 Portionen:

250 g Erbsen (Kapuzinererbsen)

250 g Kartoffel(n)

250 g Zwiebel(n)

250 g Speckwürfel

250 g Birne(n)

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

½ TL Kümmelpulver

0,1 Liter Bier gerne dunkles, malzbetontes mit deutlicher Hopfennote

Rezept von: WW-Home