

Erbsen-Eintopf mit Rauchfleisch und Kürbis-Kern-Öl



Zutaten:

für ca. 4 Personen:

- 250 g geschälte, halbierte, getrocknete Erbsen
- 500 g gerauchten Schweinebauch
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Karotten
- Ca. 1,5 Liter Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- Essig
- Kürbis-Kern-Öl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

In einem passenden Topf das Wasser mit den Erbsen zum kochen bringen, dann den gerauchten Bauch einlegen. Die Hitze reduzieren und bei kleiner Flamme köcheln lassen. Während dessen die Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Nach ca. 1 Stunde Kochzeit den Schweinebauch entnehmen und bis zur weiteren Verwendung warm stellen. Dann den Knoblauch, die Kartoffel- sowie die Karottenwürfel zu den Erbsen hinzufügen und so lange bei ganz kleiner Hitze köcheln lassen bis alles zusammen bissfest weich geworden ist. Die Erbsen sollten sich in dieser Zwischenzeit zu einem Art Püree verändert haben. Wenn der Eintopf zu dick erscheint, einfach etwas Wasser zugießen. Zum Schluss mit einem Spritzer Essig, Salz, (sparsam) und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den fertigen Eintopf 10 Minuten ruhen lassen, dann nochmals erwärmen und bei Bedarf auch nochmals abschmecken. In der Zwischenzeit den Schweinebauch in 4 Scheiben aufteilen. Dann den heißen Erbsen-Eintopf in passende Tellern schöpfen, mit jeweils einer Scheibe Schweinebauch belegen und obenauf mit Kürbis-Kern-Öl beträufeln.