

Erbseneintopf im Crockpot

aus Trockenerbsen – Grünen Schälerbsen

© horst-ries.de

Angeblich müssen die Schälerbsen nicht vorgeweicht werden. Ich bin sehr skeptisch, will es aber mal probieren



Zutaten:

500g Grüne Schälerbsen, 3 Kartoffeln, 3 Möhren, 200g Rauchfleisch, ein Stück Porree, 50g Knollen-Sellerie, Bohnenkraut.

Vorbereitung:

Kartoffeln schälen und würfeln, ebenso die Möhren und den Sellerie – dann mit den Trockenerbsen in den Pott geben. Das Rauchfleisch (im Ganzen) auflegen.

1 El gerebeltes Bohnenkraut dazu.



Wasser auffüllen, sodass der Pott bis knapp unterhalb des Randes gefüllt ist und kurz umrühren.



Nicht salzen! (sonst werden die Erbsen nicht weich).

Nun Deckel drauf und auf Stufe Automatik einstellen.

8 Stunden garen lassen.

Nach acht Stunden war das Ganze einem Erbseneintopf nicht unbedingt ähnlich. Der Stärkeschaum von den Erbsen lag obenauf – sah ein bisschen aus wie Tauwetter...



Das Rauchfleisch herausgenommen, gewürfelt und mit 1 EL Salz gründlich umgerührt. Auch ein bisschen Pfeffer aus der Mühle und etwas Majoran dazu.

Geröstete Zwiebelwürfel runden das Ganze ab.

Nach dem Umrühren änderte sich die Optik sofort:



Ja, so sieht ein Erbseneintopf aus – und er schmeckt auch so. Die Erbsen waren – obwohl nicht vorgeweicht – wider Erwarten weich und zerfielen.

Der „richtige“ einheitliche Geschmack ergab sich allerdings – wie immer bei Erbseneintopf – erst beim Wiederaufwärmen, da durch das Nachwürzen alles noch mal durchziehen muss.

Stromkosten: ca. 20 Cent

*