

Eintopf aus Erbsen

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	18 l	36 l	54 l
Geschälte Kartoffeln	11,0 kg	22,0 kg	33,0 kg
Erbsen, ungeschält, grün	7,50 kg	15,0 kg	22,5 kg
Zwiebeln	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Karotten (Mohrrüben, Wurzeln)	1,20 kg	2,40 kg	3,60 kg
Sellerie	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Porree (Lauch)	1,00 kg	2,00 kg	3,00 kg
Fetter Speck, geräuchert	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Salz	100 g	200 g	300 g
Pfeffer	5 g	10 g	15 g
Frische Petersilie	220 g	440 g	660 g
Majoran, getrocknet	5-7 g	10-14 g	15-21 g

Zubereitung und Tips

Die ungeschälten Erbsen sind ca. 12 Stunden vor Zubereitung in kaltem Wasser einzuweichen. Danach die Erbsen mit dem Einweichwasser (eventuell mit Wasser auffüllen) und dem Salz ca. 1 1/2 Stunden kochen lassen. Die tatsächliche Kochzeit richtet sich nach der Erbsenart. Geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln kleinhacken. Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree) säubern und in kleine Stücke schneiden (würfeln). Nach ca. einer Stunde Kochzeit nur die Kartoffelwürfel zugeben. Zwischenzeitlich den geräucherten Speck in einer Pfanne auslassen. Kurz danach die gehackten Zwiebeln hinzugeben und alles leicht anrösten (Vorsicht: Nicht zu dunkel werden lassen). Nun das kleingeschnittene (gewürfelte) Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree) hinzugeben und anschwitzen (also nicht etwa gar werden lassen). Diese danach der Suppe zugeben.

Die restlichen Zutaten (Majoran, Pfeffer) außer Petersilie, zugeben und 20-30 Minuten leicht köcheln lassen. Die frische, gehackte Petersilie erst kurz vor Ausgabe der Suppe einstreuen. In bestimmten Jahreszeiten ist frische Petersilie nur zu hohen Preisen, gelegentlich gar nicht zu bekommen. Dann weichen wir auf getrocknete Petersilie aus. Diese geben wir ca. 10 Minuten vor Suppenausgabe hinzu, damit sie sich vollsaugen und Geschmack entfalten kann. Ebenso kann man auf gewürfelte Dosensellerie (Konserven) ausweichen, welcher zum Ende der Suppengarzeit hinzugegeben und lediglich in der Suppe kurz aufgekocht werden muss.