

Gelbe Erbsen-Eintopf mit Dill

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Erbsen, gelb, getrocknet	6,25 kg	12,5 kg	19,0 kg
Lorbeerblätter	13 Blätter	26 Blätter	40 Blätter
Thymian-Stengel frisch	13 Stegel	26 Stengel	40 Stengel
Salz	nach Bedarf		
Kartoffeln	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Schmalz	750 g	1,5 kg	2,25 kg
Mehl	500 g	1,0 kg	1,5 kg
Zwiebeln, mittelgroß	12 Stück	24 Stück	36 Stück
Paprikapulver, scharf, rot	1 Teelöffel	2 Teelöffe	3 Teelöffe
Essig	1/2 Kaffeetasse	1 Kaffeetasse	1 1/2 Kaffeetassen
Knoblauchzehen	12 Zehen	24 Zehen	36 Zehen
Saure Sahne	1,5 kg	3,0 kg	4,5 kg
Dill, frisch	13 Bündel	26 Bündel	40 Bündel
Pfeffer, weiß, gemahlen	nach Bedarf		
Margarine oder Butter	500 g	1,0 kg	1,5 kg

Zubereitung und Tips

Die gelben Erbsen ca. 12 Stunden vor Gebrauch in kaltem Wasser einweichen, das Einweichwasser abschütten. Mit der angegebenen frischen Wassermenge, unter Zugabe von Salz, den Lorbeerblättern und dem Thymian langsam „fast“ weichkochen. Dann die geschälten, gewürfelten Kartoffeln zugeben und solange weiterkochen, bis die Kartoffeln „fast“ weich sind. Die Menge aus dem Kessel nehmen. Das Mehl in Schweinefett (Schmalz), zusammen mit den klein gehackten Zwiebeln goldgelb rösten (im Kessel). Danach Paprikapulver, den Essig, die zerdrückten Knoblauchzehen und die Saure Sahne zugeben und gut verrühren, dann mit dem Erbsensud aufgießen und alles gut verkochen.

Die Erbsen samt darin enthaltenen Kartoffeln hinzugeben und weitere 10 Minuten langsam kochen lassen. Die Thymianstengel entnehmen. Zwischenzeitlich den kleingehackten Dill in der Butter in einer Pfanne kurz durchschwitzen, mit dem weißen Pfeffer würzen und alles in die Kesselmasse einrühren. Noch 2-3 Minuten darin dünsten lassen.

TIP: Wir haben anstelle von frischem Dill, getrockneten versucht. Dieser gibt jedoch nicht den gewünschten Geschmack.