



Gelber Berliner Erbseneintopf mit Kasseler und Mettwurst

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Traditionell, zünftig, sättigend, immer wieder lecker

Zutaten

- 500 g gelbe ungeschälte Erbsen, gewaschen
- 500 g Kartoffeln, gewürfelt
- 400 g Kasseler Nacken ohne Knochen
- 4 geräucherte Mettwürste à 100 g
- 1 Stange Porree, nur das Weiße und hellgrüne, geputzt, gewaschen, gewürfelt
- 1 Möhre, geschält, gewürfelt
- 150 g Knollensellerie, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 - 3 El gehackte Petersilie
- 2 - 3 El Pflanzenöl oder Schmalz
- 1 Tl gekörnte Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt,
- getrockneter Majoran nach Geschmack, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Erbsen auf einem Küchensieb unter fließendem Wasser waschen und mit 2 1/2 l Wasser bedeckt über Nacht einweichen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In einem ausreichend großen Topf das Gemüse mit den Zwiebeln glasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel dazu geben, kurz mit angehen lassen. Mit den Erbsen, samt Einweichwasser aufgießen.

Schritt5

Das Kasseler einlegen, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Majoran zufügen, salzen pfeffern.

Schritt6

Ca. 90 min. kochen lassen, hin und wieder Rühren. In den letzte 10 min. die Mettwürste hinein geben.

Schritt7

Das Kasseler und die Würste heraus nehmen, Kasseler in Würfel schneiden, die Mettwürste in Scheiben.

Schritt8

Wieder in die Suppe geben und mit reichlich gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** berlinerisch, immer wieder lecker, Kasseler, sättigend

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelber-berliner-erbseneintopf-mit-kasseler-und-mettwurst/>