Erbseneintopf mit Backpflaumen

Zutaten:

200 g Kartoffeln
200 g geschälte gelbe Erbsen
75 g Backpflaumen
75 g durchwachsener Speck
75 g Fleischwurst
75 g Bauchspeck
50 g Kasseler
2 kleine geräucherte Blutwürste
Lauch
Sellerie
Möhre
Petersilienwurzel
Bohnenkraut
Thymian

Zubereitung:

Die gelben geschälten Erbsen über Nacht in gut 1 Liter Wasser einweichen, die Backpflaumen über Nacht mit Wasser bedeckt einweichen. Die Erbsen mit dem Einweichwasser etwa 20 Minuten kochen. Fleisch in kleine Würfel schneiden, Gemüse (man kann auch 1 Bund Suppengrün nehmen) kleinschneiden. Alles mit Bohnenkraut und Thymian zu den Erbsen geben und gut 60 Minuten garen. Eventuell noch etwas Wasser angießen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die geschälten, kleingeschnittenen Kartoffeln und die Hälfte der abgetropften und zerschnittenen Backpflaumen zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 25 Minuten später die übrigen Backpflaumen und die Blutwurst auf den Eintopf legen, damit sie heiss werden.

[Druck-Version](#)