

# Berliner Erbseneintopf

## Zutaten:

250 g Gänsebrust  
150 g Kartoffeln  
200 g Erbsen  
100 g geräucherter durchwachsener Speck  
20 g Gänseschmalz  
750 ml Geflügelbrühe  
1 Zwiebel  
1 kleine Möhre  
1 Lauchstange  
1 kleine Tomate  
1/2 kleine Sellerie  
1/2 Petersilienwurzel  
1 Msp. Majoran  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Die Erbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln, Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Speck würfeln. Gänseschmalz zerlassen, die Gänsebrust darin beidseitig je 10 Minuten anbraten. Gänsebrust zerkleinern und beiseite legen. Zwiebel und Speck im verbliebenen Pfannensatz anrösten, die abgetropften Erbsen, das Gemüse und den Majoran zugeben. Geflügelbrühe angießen, alles bei schwacher Hitze 30 Minuten garen. Die Gänsebrust zufügen und das Gericht weitere 60 Minuten garen. Kartoffeln und Tomaten schälen, würfeln. 20 Minuten vor Ende der Garzeit, die Kartoffeln untermischen. Zum Schluß Tomate unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Druck-Version

