



## Kochen

Markus Buchholz

Mittwoch, 15.02.2017

### Erseneintopf mit gepökelter Schweinebacke

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Brühe

500 g Schweinebacke  
180 g Pökelsalz  
50 g Zwiebel  
2 Gewürnelken  
2 Lorbeerblätter  
1 Bund Suppengrün

##### Für den Eintopf

350 g gelbe Schälerbbsen  
350 g Kartoffeln, festkochend  
300 g Zwiebeln  
300 g Möhren  
300 g Knollensellerie  
150 g Lauch (Porree)  
1 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
2 Stiele Majoran  
100 g durchwachsener Speck (ohne Schwarte)

#### Zubereitung:

1. Am Vortag das Pökelsalz mit 2 Liter Wasser aufkochen und kalt werden lassen. Die Schweinebacke für 24 Stunden in der Pökellake einlegen.
2. Am nächsten Tag die Zwiebel halbieren. Schweinebacke aus der Lake heben und abtropfen lassen.
3. Schweinebacke und die halbierte Zwiebel in einer Pfanne anbraten.
4. Inzwischen das Suppengemüse putzen und klein schneiden. Mit Nelken, Lorbeerblättern in 2,5 Liter kaltes Wasser geben und aufkochen.
5. Dann Schweinebacke und Zwiebel zugeben. Alles ca. 90 Minuten zugedeckt kochen, dabei die Trübstoffe öfter abschäumen.
4. Nach der Garzeit die Schweinebacke aus der Brühe nehmen. Die Brühe passieren und ca. 1,2 Liter abmessen.
5. Kartoffeln abrausen, schälen und würfeln. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren, Sellerie und Lauch putzen. Möhren und Sellerie in Würfel, lauch in Rauten schneiden.
6. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Erbsen zu den Zwiebeln geben und ebenfalls kurz andünsten.
7. Die abgemessene Brühe zugeben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.
8. Danach die Kartoffeln, Möhren und Sellerie und Lauch zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
und weitere 20-25 Minuten bei milder Hitze zugedeckt kochen.
9. In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel schneiden.  
Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.
10. Die Schweinebacke in feine Streifen schneiden, in die Suppe geben und erhitzen.
11. Majoranblätter abzupfen und fein schneiden. Mit dem Speck auf dem Eintopf verteilen und servieren.