

# 2erlei Für Jäger und Sammler (Fleischfresser) oder nur Sammler (Veganer)

## Erbseneintopf (Grundzutaten)

- 400 g getrocknete Grüne Erbsen
- 1300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2,5 Liter Wasser
- eineinhalb Gemüsezwiebeln
- 3 mittelgroße Karotten
- eine halbe Stange Porree (Lauch)
- 3 Pastinaken
- eine Petersilienwurzel
- eine Avocado
- ein kleines Bund glatte Petersilie
- ca. 120 g Knollensellerie
- 4 flachgestrichene Esslöffel Salz
- 1 gehäufte Esslöffel getrockneter Liebstöckel
- 1 gehäufte Esslöffel getrockneter Bärlauch
- 1 flachgestrichener Teelöffel schwarzer Pfeffer
- eine halbe Mango oder 1 gehäufte Teelöffel Zucker + 1 Esslöffel Tafelessig



## Erweiterte Zutaten für Fleischfresser

- 200 g Schinkenfleischwurst
- 200 g durchwachsener geräucherter Speck
- 4 geräucherte Mettenden
- 4 paar Wienerle oder 8 Bockwürschen

## Erweiterte Zutaten für Veganer

- 250 g Räuchertofu
- 200 g vegane Chorizo oder andere würzige vegane Wurst
- 1 gehäufte Esslöffel vegane Margarine
- 1 extra flachgestrichener Esslöffel Salz



## Die Zubereitung

### 1. Schritt

Die Erbsen in mindestens einem Liter kaltem Wasser nicht unter 8 Stunden vor der Zubereitung in einem bedeckten Behältnis einweichen.

### 2. Schritt

Nach dem Einweichen die Erbsen in einem Sieb abgießen und kurz unter kaltem Wasser abspülen.

### 3. Schritt

Die Erbsen in einem min. 7.5 Liter großem Suppentopf (schmal und hoch) mit 2,5 Liter kaltem Wasser mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen und dann auf kleiner Hitze eine halbe Stunde weiter köcheln.

#### **4.1 Schritt**

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Avocado vom Kern und Schale befreien (Siehe Video) und die Mango schälen. Die Avocado und die halbe Mango würfeln und direkt zusammen mit den Zwiebelwürfeln zu den köchelnden Erbsen geben.

#### **4.2 Schritt**

Die Möhren, Pastinaken und die Petersilienwurzel schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Den Porree der Länge nach halbieren, unter kaltem fließendem Wasser gut abspülen und in ca. 0,25 cm breite halbe Kringel schneiden. Dann die Petersilie hacken und alles nach Ablauf der halben Stunde zusammen mit dem Salz, Pfeffer, Liebstöckel und Bärlauch zu den Erbsen geben und gut umrühren. Das Ganze 20 Minuten mit weiterhin geschlossenem Deckel weiter köcheln.

#### **5. Schritt**

Zwischenzeitlich die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Nach Ablauf der 20 Minuten die gewürfelten Kartoffeln mit in den Topf geben und noch ein letztes Mal 40 Minuten bei gelegentlichem kurzem Umrühren weiter köcheln.

#### **6. Schritt Veganer**

Den Räuchertofu und die vegane Chorizo in ca. 1cm große Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne in der Margarine kross braten. Das Ergebnis mit dem extra Salz in den dann fertigen Erbseneintopf geben und noch einmal kräftig umrühren. Dann servieren.

Guten Appetit

#### **6. Schritt Fleischfresser**

Die Schwarte vom Speck abschneiden und ihn dann in 0,5 cm große Würfel schneiden. Schwarte und Speckwürfel in eine kalte Pfanne geben und dann bei starker Hitze 5 Minuten auslassen. Während dessen die Mettwurst und die Fleischwurst in 1,5 cm grobe Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben das Ganze mit einer Kaffeetasche voll Wasser ablöschen und dann noch 10 Minuten kochen lassen. Das Ergebnis zum Abschluss in den dann fertigen Erbseneintopf geben und noch einmal kräftig umrühren. Jetzt nur noch mit ein paar heißen Wienerle servieren.

Guten Appetit

### **Mein Tipp für Jäger und Sammler**

Sollten Sie zu dieser Gattung gehören und zufällig die Gattung der Veganer zum Essen eingeladen haben, nutzen Sie den Tipp aus dem Video. Vereinen Sie nicht die Ergebnisse aus Schritt 6 mit dem Erbseneintopf sondern servieren diese separat. So kann jeder selbst entscheiden ob er Erbseneintopf normal oder vegan essen möchte. Eventuell müssen Sie dann auf dem Teller leicht nachsalzen.

**Und Sie können sicher sein, Veganer wären nicht so umsichtig oder tolerant wenn Sie bei dieser Gattung zum Essen eingeladen sind.**