



Erbse Eintopf mit Geflügel- Wienern

4 WIESENHOF Geflügel-Wiener
100 g Kartoffeln
1 Zwiebel
20 g Butterschmalz
750 ml Gemüsebrühe
500 g grüne Erbsen, tiefgefroren
Salz
schwarzer Pfeffer
Muskatnuss, gemahl.
2-3 Stängel Petersilie
1 TL Sahnemerrrettich

Schritt 1

Kartoffeln und Zwiebel schälen und in kleine Würfel teilen. Beides mit Butterschmalz in einem Topf andünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Tiefgefrorene Erbsen hineingeben, erneut aufkochen und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Schritt 2

Erbse Eintopf pürieren, ev. etwas Brühe oder Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Erneut erhitzen und die Geflügel-Wiener darin heiß werden lassen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Erbseneintopf auf Teller füllen, mit einem Tupfer Sahnemerrrettich und Petersilie dekorieren und servieren.