

Graue Erbsen

¾ Pfd. Erbsen für 4 Personen.

Nachdem man die Erbsen verlesen und gewaschen hat, quillt man sie in weichem Wasser an. Man setzt sie mit demselben Wasser auf, gießt, nachdem sie ½ Stunde gekocht haben, dasselbe ab und frisches, kochendes dazu und kocht die Erbsen mit wenig Wasser weich.

Hierauf bratet man 100 g. Speckwürfel aus, röstet 1 geschnittene Zwiebel hellbraun u. schwitzt 1 Eßl. Weizenmehl darin, nachdem man die Einbrenne mit ¼ l. fetter Fleischbrühe aufgekocht hat, vermengt man die inzwischen abgessonenen Erbsen damit, gibt etwas geschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu und schmeckt die Erbsen mit Salz ab.

Quelle: Mathilde Ehrhardt, großes illustriertes Kochbuch von 1904

Oder:

2lg Zwiebeln,
Speck zum Anbraten,
2 Scheib. Schweinebacke,
250g Getrocknete Erbsen,; ca.
2 Kartoffeln,
Wurst nach Geschmack (z.B. Pinkel),
1 Becher Sahne.

Zubereitung:

Getrocknete Erbsen über Nacht einweichen, am nächsten Tag die Erbsen mit Schweinebacke kochen.

Dazu Zwiebeln und Speck in Butter anbraten, dann gekochte Erbsen und die (aufgeschnittene) Schweinebacke dazugeben. Je kürzer die Erbsen vorher gekocht sind und je länger sie mit der "Backe" kochen, desto besser schmecken die Erbsen.

Später kleingewürfelte vorgekochte Kartoffeln und Wurst zufügen, und Sahne, Sahne, Sahne. Die macht die Erbsen so grau.

GUTEN APPETIT