

Eisbein I

Für 4 Personen

250 g gelbe Erbsen,	4 Port. Eisbein,	3 Zwiebeln,
1 Bd. Suppengrün,	2 Lorbeerblätter,	8 Pfefferkörner,
750 g Sauerkraut,	20 g Schmalz,	5 Wacholderbeeren,
Zucker,	1 Kartoffel,	75 g Speck.

Erbsen am Vortage mit Wasser bedeckt einweichen. Eisbeine mit 1 l Wasser aufkochen und abschäumen. Eine abgezogene Zwiebel, geputztes nicht zerschnittenes Suppengrün und Gewürze zufügen. 2 1/2 Std. weichkochen. 1 Std. vor Ende der Garzeit die Erbsen mit dem Einweichwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und ausquellen lassen. Dabei nach Bedarf ab und zu etwas Eisbeinbrühe zugießen, Der Erbsbrei darf nicht zu flüssig werden, aber auch nicht zu fest. Für das Sauerkraut eine Zwiebel würfeln, im Schmalz andünsten, das Sauerkraut auseinandergezupft mit Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben, etwas Eisbeinbrühe angießen, 20 Min. kochen lassen. Das Sauerkraut zum Schluss mit einer roh geriebenen Kartoffel binden, noch 5 Min. durchkochen lassen. Den Erbsbrei mit dem Passierstab durch ein Sieb drücken, abschmecken. Speck und eine Zwiebel würfeln, in einer Pfanne ausbraten, über das angerichtete Erbspüree gießen. Auch das Sauerkraut vor dem Servieren nochmals abschmecken.

NN