

Rubrik: **10: Gemüse**

5. Ed. – 18.1.2004

R 086

Zutaten:

Für 4–6 Portionen ⁴⁾

500 g	Geschälte gelbe Erbsen ¹⁾
1 l	Wasser
2 TL	Meersalz
2 ml	Weißer Pfeffer, gem.
40 g	Schweineschmalz
—	Schwarzer Pfeffer, gem.

Zubereitung:

1. Am Vorabend die Erbsen kurz waschen und verlesen. Dann die Schälerbsen in einen mittelgroßen höheren Kochtopf in dem Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag den Topf mit den Erbsen und dem Einweichwasser auf den Herd stellen. Die Erbsen nicht salzen, da dieses die Kochzeit verlängern würde.
3. Die Erbsen aufkochen. VORSICHT! Die Erbsen enthalten viel Eiweiß und das schäumt beim Aufkochen so gewaltig, daß sie unbeobachtet überkochen würden. Deshalb muß man Rühren und die Hitze auf Stufe 2 (von 3) reduzieren. Meistens ist ein Rühren von mehreren Minuten notwendig, bis sich das Geschehen im Topf beruhigt.
4. Hitze weiter auf Stufe 1 1/2 (von 3) reduzieren und die Erbsen etwa 1 Stunde offen köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
5. In der Schlußphase – bevor die Erbsen richtig weich sind – öfter umrühren, so daß sie nicht anbrennen. Sind die Erbsen weich (kosten), das Salz und den weißen Pfeffer in die Erbsen rühren und den Topf vom Herd nehmen.

Fertigstellung

6. Dann die weichen Erbsen löffelweise durch ein feines Sieb in einen anderen Topf rühren ²⁾.
7. Zum heißen Erbsbrei das Schweineschmalz geben und umrühren. Nur wenn der Erbsbrei sehr fest sein sollte, wenig heißes Wasser löffelweise zufügen.
8. Kurz vor dem Servieren das Erbspüree auf dem Herd bei ständigem Rühren heiß machen (man kann das natürlich auch in einem Wasserbad machen) und mit evtl. Salz und wenig schwarzem Pfeffer abschmecken.

Solches Erbspüree ³⁾ gehört als 2. Gemüsebeilage zum Berliner Eisbein (Rezept 95) mit Sauerkraut (Rezept 247) und Kartoffelbrei (Rezept 109).

Anmerkungen:

- 1) Vermutlich eignen sich auch geschälte grüne Erbsen. Wir haben immer gelbe Erbsen verwendet. Übrigens: Alle Fertigprodukte haben miserabel geschmeckt.
- 2) Trotz vollelektrifizierter Küche hat bislang kein elektrisches Gerät beim Prürieren dieser Erbsen helfen können. Die klassische Siebmethode ist allem überlegen! Denn in dem Erbspüree dürfen keine Krümelchen mehr drin sein.
- 3) Übriggebliebenes Erbspüree läßt sich gut einfrieren.
- 4) Für uns reichen jetzt 250 g Erbsen aus.

Quelle: Selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Bemühungen, Rezepte aus meiner Kindheit nach dem Geschmack zu rekonstruieren.
Notiert: 17.2.1996 + 19.1.1997 + 21.11.1998 + 9.2.2002