

EDEKA  
**KOCHSCHULE**

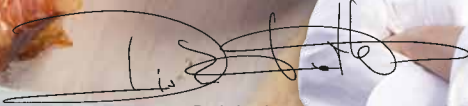


LECKER MIT LUTHER

# GRAUE ERBSEN

mit Schweinebacke und Kochwürsten



  
Dirk Luther

# Graue Erbsen

mit Schweinebacke und Kochwürsten

## ZUTATEN

SCHWEINEBACKE UND  
KOCHWÜRSTE

1 Schweinebacke  
4 Kochwürste (Schinkenkochwurst  
oder Rauchenden/Kohlwurst)  
1 Lorbeerblatt  
5 Pfefferkörner  
1 Zwiebel

2 Zwiebeln, fein gewürfelt  
50 g Karotten, gewürfelt  
50 g Sellerie, gewürfelt  
50 g Lauch, gewürfelt  
250 ml Sahne  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Blatt Petersilie, gehackt

GRAUE ERBSEN

500 g graue Erbsen (Kapuzinererbsen)  
1 l Brühe, z. B. Rinderbrühe  
1 Bd. Suppengrün, gewaschen, geputzt  
und wieder zusammengebunden  
250 g durchwachsender Speck, fein  
gewürfelt  
50 g Butter



**FLEISCH UND WÜRSTE** Schweinebacke in einem Topf mit 3 l kaltem Wasser, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und der Zwiebel aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Schweinebacke ca. 2 bis 2,5 Stunden garen, 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Kochwürste hinzufügen. Schweinebacke und Kochwürste aus der Brühe nehmen, die Schweinebacke quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Schwarte entfernen.

**GRAUE ERBSEN** Die grauen Erbsen waschen und 24 Stunden gut bedeckt in kaltem Wasser einweichen, danach abgießen und unter fließendem Wasser klarspülen. Die Erbsen mit der Rinderbrühe und 0,5 Liter Wasser auffüllen, das Suppengrün hinzufügen und ca. 1 Stunde kochen lassen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne anbraten, Butter, Zwiebeln und Gemüsewürfel hinzufügen und das Ganze leicht schwitzen lassen, bis das Gemüse noch einen leichten Biss hat. Das Suppengrün entfernen, die Speck-Gemüse-Mischung mit der Sahne zu den Erbsen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie verfeinern.

Vorsicht: Die Erbsen dicken sehr schnell nach.

**ANRICHTEN** Graue Erbsen auf den vorgewärmten Tellern mittig anrichten, die Schweinebackenscheiben sowie die Kochwurst darauflegen.



## Schweinebacke



## Kochwurst

