

Unsere köstliche Heimat | Eisbein mit Erbspüree und Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen:

- 2 gepökelte Eisbeine à 400 g
- 1 Zwiebel
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Suppengrün
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Piment

Für das Sauerkraut:

- 500 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 5 Wacholderbeeren
- 250 ml Eisbein-Brühe

Für das Erbspüree:

- 350 g getrocknete, gelbe Erbsen
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL gerebelter Majoran
- 250 ml Eisbein-Brühe

Außerdem:

150 g Frühstücksspeck

Zubereitung:

Eisbeine waschen und trockentupfen. In einem großen Topf 3 Liter Wasser zum Kochen bringen und die Eisbeine hineingeben. 1 Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken spicken und mit 1 Bund Suppengrün und Gewürzkörnern in den Topf geben. Alles gut verschlossen bei kleiner Hitze ca. 90 Minuten köcheln lassen. Die Eisbeine herausnehmen und die Brühe abseihen.

Für das Sauerkraut 1 Zwiebel hacken und im heißen Butterschmalz glasig dünsten. Sauerkraut und die zerdrückten Wacholderbeeren hineingeben. Mit 250 ml Eisbein-Brühe aufgießen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Während der letzten 1/2 Stunde die Eisbeine auf das Sauerkraut legen und mitgaren lassen.

Die abgetropften Erbsen mit 250 ml Eisbein-Brühe, 1 gehackten Zwiebel, den geschälten Kartoffeln und dem 2. Bund Suppengrün zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Stunde kochen. Danach durch ein Sieb streichen oder mit einem Pürierstab pürieren. Nochmals abschmecken.

Speck in einer trockenen Pfanne auslassen und über den Erbsenbrei und das Sauerkraut verteilen. Zusammen mit dem Eisbein servieren.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 09.04.2016

Episode: Bötzel, Lehm und Stroh

Region: Sachsen-Anhalt