

Böhmische Erbsen



Ein behamysch arbaissn

Nim gut arbaiss und erchlaub sy schone und mach sy schon mit einem kaltgusz. Nym die arbaiss und seud sy schon trukchen. Wann sy gesoten seynn, nu mues du haben ein gutz gesoten sweinen vleisch und muest haben gut gruppen. Ob du der nicht hast, so nym ein schone gersten, die sol trukchen gesoten sein. Nu nym ein hultzenen leffel und zeuch dy arbaiss in dem hefen, daz sy weisz werden. Mach sie dunn mit der sweinen prue und saltz sie nicht untz due sie wilt anrichten. Nym das sweinen vleisch und sneid daz nach der leng und prewne ez schon in einer phann. Wann du an wild richten, so nym die gersten, die sol nicht gesaltzen sein und richt sie trukchen auf die schussel an. Nu nym daz sweinen vleisch und leg es oben auf die gersten. Nu sulen arbaiss auch warme sein. Die richt an auf ain schussel. Die sullen nicht dikch sein. Also gib es mitein ander hin fjir ein essen.

Böhmische Erbsen

Nimm gute Erbsen und lese sie schön und reinige sie dann weiter mit einer Lauge. Nimm die Erbsen und koche sie ganz trocken. Wenn sie gekocht sind, brauchst du ein gutes, gekochtes Schweinefleisch und auch gute Graupen. Wenn du diese nicht hast, dann nimm eine gute Gerste, die auch trocken gekocht ist. Jetzt nimm einen hölzernen Löffel und ziehe die Erbsen in dem Topf, so dass sie weiß werden. Verdünne sie mit der Schweinssuppe und salze sie nicht bevor du sie nicht anrichtest. Nimm das Schweinefleisch und schneide es der Länge nach auf und bräune es in der Pfanne an. Wenn du anrichten willst, so nimm die Gerste, die nicht gesalzen sein soll und richte sie trocken in einer Schüssel an. Nimm das Schweinefleisch und lege es oben auf die Gerste. Inzwischen sollten die Erbsen auch schon warm sein. Die richte in einer eigenen Schüssel an. Die Erbsen sollen nicht dick sein. Gib das miteinander als ein Gericht.

Quelle:

W1: Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 2897; fol. 9v-10r;
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.w1.73>

- * 400g TK-Erbsen
- * 200g Bauchfleisch
- * 0,5L Fleisch- oder Gemüsebrühe
- * Liebstöckel, Bohnenkraut, Petersilie
- * Salz, Pfeffer

Die Erbsen in der Brühe gar kochen. Die gekochten Erbsen mit etwas Flüssigkeit bis zur gewünschten Konsistenz pürieren und durch eine feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Bauchfleisch in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit den Kräutern ohne Luft in einem verschließbaren Plastikbeutel verpacken oder vakuumieren. Das Fleisch bei 61° C im Wasserbad für 20 Minuten garen. (So bleibt es saftiger!)

Mehrere Löffel Erbsenpüree in der Tellermitte anrichten, die warmen Fleischstreifen darüberlegen.

Tipp: Statt Bauchfleisch kann frisches Geselchtes oder frischer Selchspeck verwendet werden. Das Fleisch kann natürlich auch auf herkömmliche Weise gekocht werden.

Kochrezept

