

Eisbein mit Erbspürree und Sauerkraut

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Getrockneter Majoran	1 Teelöffel
Wacholderbeeren	4 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Sauerkraut	1 kg
Erbsen	400 g
Schweinshaxen	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Eisbeine (so nennt man hier die Haxen) mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zum Kochen bringen.

Die gewaschenen Erbsen (geschälte) in reichlich kaltem Wasser mit Majoran und etwas Salz ansetzen und weichkochen. Vorsicht, brennt schnell an. Deshalb immer wieder Wasser oder Brühe nachfüllen.

Wenn die Eisbeine ungefähr 60 Minuten köchelten, das Sauerkraut zufügen (Eisbeine obenauf legen) und noch mindestens 30 Minuten weiter garen.

Die weiche Erbsmasse durch ein Sieb streichen (ich setze lieber den Pürierstab ein).

Alsdann das fertige Erbspürree mit den Eisbeinen und dem Sauerkraut portionsweise servieren.

In Berlin und Brandenburg ein ganz typisches Gericht in speziellen Lokalitäten, die hier auch häufig "Zur Schlachteplatte" heißen . . .

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1746-Eisbein-mit-Erbspuerree-und-Sauerkraut.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at