



## Gekochter Speck mit Erbsen und Steinpilzen

Getrocknete Erbsen sind zwar nicht so zart wie die Frischen, doch sie sind von kräftigem Geschmack. Erbsen, wie auch Bohnen oder Linsen passen sehr gut zum Speck. Steinpilze, die getrocknet ebenfalls intensiver schmecken als frisch, ergänzen die Erbsen mit gutem Geschmack.

Der Speck wird im Wasser gegart, tranchiert und auf den Erbsen mit den Steinpilzen angerichtet. Dazu passen gebratene junge Kartoffeln ausgezeichnet.

Getrocknete Erbsen findet man am ehesten im guten Italienerladen.

### Zutaten (2 Portionen)

300g	Kochspeck
100g	getrocknete Erbsen
10g	getrocknete Steinpilze
20g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5cl	Einweichwasser (Steinpilze)
1/2Tl	Gemüsebouillon (Extrakt)
20g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
6-7	junge Kartoffelchen pro Portion

### Zubereitung

Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Speck in heissem, aber nicht kochendem Wasser 2 Stunden ziehen lassen. (Grössere Stücke 2 1/2 bis 3 Stunden.)

Erbsen abgiessen und unter kaltem Wasser abspülen. In frischem Wasser ohne Salz ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis sie weich sind und leicht zerfallen. Abgiessen und abtropfen lassen.

Steinpilze in lauwarmen Wasser 1 Stunde einweichen, grössere Steinpilzstücke vorab auseinanderbrechen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter glasig dünsten. Erbsen zugeben, Steinpilze aus dem Wasser nehmen, leicht ausdrücken und zu den Erbsen geben. 2-3 Minuten dünsten. 5cl Einweichwasser durch ein feines Sieb zugliessen. Bouillonextrakt unterrühren und den Sauerrahm zugeben, leicht einkochen lassen. Ev. mit Pfeffer abschmecken.

Nebenher die Kartoffelchen braten. Sie müssen nicht geschält werden, es reicht, sie mit einer Gemüsebürste gut abzuschrubben.

Kartoffelchen in nicht zu knapp Bratbutter ca. 15 Minuten bräteln lassen, dabei die Pfanne ab und zu rütteln, um sie zu wenden. Sobald die Kartoffelchen ringsum mit Bratbutter benetzt sind, grosszügig salzen. Für die letzten 5 Minuten einen Deckel auf die Pfanne legen, damit sie ganz durchgaren.

Steinpilz-Erbsen auf einem Teller anrichten, Speck tranchieren und darauflegen. Die Bratkartoffelchen dazulegen.







