

Erbspüree mit Melisse, Zwiebeln und Bratwürstchen

für zwei Personen

100 g gelbe Erbsen (Trockengewicht)
3 mittlere Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Packung Rindsbratwürste
2 El Butterschmalz
4 kräftige Stängel Melisse
Salz, Pfeffer und Muskat



Der Erbsen 12 Stunden einweichen (oder 2 Tage keimen lassen), waschen und mit der doppelten Menge Wasser zum Kochen bringen. Gekeimte Erbsen haben einere kürzere Kochzeit als nur eingeweichte. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große

Würfel schneiden. Bei den gekeimten Erbsen können die Kartoffeln sofort mitgekocht werden, bei den nur Eingeweichten, die Erbsen vorab 20 minuten kochen lassen und dann die Kartoffeln zugeben. Wenn beides weich gekocht ist, die Flüssigkeit in eine Schüssel ö. Ä. abgießen. Mit einem Pürierstab die Erbsen/Kartoffeln zu einem feinen Brei pürieren, nach und nach etwas von der Kochflüssigkeit zugeben. Mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuss würzen.

Nebenbei die Würstchen braten. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Im Butterschmalz glasig schmoren und etwas salzen. Von der Melisse die Blätter abstreifen und fein schneiden. Melisse erst dann schneiden wenn sie gebraucht wird, denn die wird schnell unansehnlich schwarz. Beim anrichten eine Mulde in das Erbspüree drücken und die Zwiebeln in Butterschmalz hineinfüllen. Großzügig mit Melisse bestreuen, ach ja die Würschtln nicht vergessen.

Guten Appetit!