

Erbsen auf böhmische Art

Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 2897; fol. 9v – 10r

Ein behamysch arbaissn /[N]im güt arbaiss und erchlaub sy schöne und mach sy schon mit einem kaltgüß. Nym die arbaiss und seud sy schön trukchen. Wann sy gesoten seynn, nu mues du haben ein gütz gesoten sweinen vleisch und muest haben gut gruppem. Ob du der nicht hast, so nym ein schöne gersten, die sol trukchen gesoten sein. Nu nym ein hültzenen leffel und zeuch dy arbaiss in dem hefen, daz sy weiß werden. Mach [10r] 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 obem 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 für ein essen.

FÜR 4 PERSONEN

250g frische Erbsen (oder entsprechende Menge Spalterbsen)

2 Zwiebeln

40g Butter

1/4 l Rinderbrühe

1 Portion Safran

Pfeffer

2Msp Muskatblüte (Macis)

1 Bd Petersilie

ev. 40g Zwiebackmehl oder Weizenmehl

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In der Butter glasig dünsten; die Erbsen hinzugeben. Wenn man eine klare Erbsensuppe will, sofort mit der Rinderbrühe ablöschen und mit Pfeffer, Safran und Macis würzen. Etwa 20 Minuten auf nicht zu starker Flamme gar kochen. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren. Wenn man eine etwas gebundene Erbsensuppe vorzieht, bestäubt man die Erbsen mit Semmelmehl oder Weizenmehl, bevor man sie mit der Brühe ablöscht. Man kann auch einen Teil der Erbsen nach etwa 15 Minuten Kochzeit pürieren.

Tipp: Anstatt frischer Erbsen kann man auch getrocknete (grüne oder gelbe) Erbsen nehmen; die Erbsen dann über Nacht einweichen, das Einweichwasser für die Rinderbrühe benutzen. Die fein gewürfelte Zwiebel in Butter andünsten, die Erbsen hinzugeben, mit der Brühe ablöschen und etwa 45 Minuten kochen.