

Grobe Bratwurst mit böhmischen Erbsen

400 g getrocknete, geschälte Erbsen (gelbe Erbsen)
200 g geraucher durchwachsener Speck
Wasser
1 EL Schweineschmalz
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Erbsen mit Wasser und Speck aufsetzen, ca. 1 ½ Stunden kochen, bis die Erbsen weich sind. Speck in Würfel schneiden und in Schweineschmalz anbraten. Erbsen salzen, evtl. pfeffern (wir haben Kubebenpfeffer verwendet) und mit den Speckwürfeln bestreuen.

Dazu gab es würzige grobe Bratwürste, die in dieser Form bereits im Mittelalter bekannt waren und Brot.

