



Oostenrijk

Böhmische Erbsen

Boheemse erwtjes

1 kg. verse erwtjes (in de peul)

(Je kunt ook gedroogde erwten nemen. Neem dan 200 gr. droge erwten en laat ze een nacht weken in ruim water. De kooktijd wordt langer: 1 - 1½ uur.)

250 gr. gerookt spek

2 uien

reuzel of botervet

runder- of kippenbouillon

1 tl. honing

zout en peper

Verwarm een flinke lepel reuzel of botervet in een braadpan met een deksel. Snipper de uien, snij het spek in blokjes en doe ze in de pan. Laat ze heel zachtjes onder af en toe omscheppen bakken tot de uien glazig worden. Ondertussen haal je de erwtjes uit de peulen. Daar ben je wel even mee bezig.

Als de uien zacht zijn en beginnen te kleuren doe je de erwtjes en de gehakte peterselie in de pan. Schep het goed om, doe er zo veel bouillon bij dat het allemaal net niet bedekt is en breng het aan de kook. Zet het vuur op de laagste stand, roer er de honing door, kruid het met zout en peper en leg het deksel op de pan. Laat het zo heel, heel zachtjes een half uur met rust.