

# Walter Plathe: Eisbein mit Sauerkraut & Erbspüree

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/walter-plathe-eisbein-mit-sauerkraut-erbspüree/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/walter-plathe-eisbein-mit-sauerkraut-erbspüree/)

## Zutaten:

- 2 gepökelte Eisbeine à ca. 800g
- 5 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 Lorbeerblätter
- 10-15 Pimentkörner
- 6 EL Schweineschmalz
- 750g Sauerkraut vom Faß
- 1 rohe Kartoffel
- Weißwein
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 350g getrocknete grüne, geschälte Erbsen
- Muskatnuß
- 1 Schuß Cognac
- weiße Pfefferkörner
- 1 Glas scharfer Senf

## Zubereitung:

### **Dieses Gericht wird am Vortag vorbereitet.**

Die Eisbeine waschen, in einen großen Topf legen, 2 Zwiebeln, Knoblauchzehen, 1-2 Lorbeerblätter, etwas Piment und 1 EL Schweineschmalz zugeben. Mit Wasser bedecken und 3-4 Stunden köcheln lassen. Salzen wird nicht nötig sein, da die Eisbeine ja gepökelt sind.

Das Sauerkraut mit 1 kleingeschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und etwas Piment aufsetzen. Die geschälte Kartoffel hineinreiben und alles ca. 1 1/2 Stunden kochen. Zwischendurch einen Schuß Weißwein zugießen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Über Nacht im Kühlschrank kühlstellen oder bei Frost nach draußen stellen.

Die Erbsen über Nacht in knapp 1 Liter kaltem Wasser einweichen.

### **Zubereitung am nächsten Tag:**

Das Eisbein im Sud oder in dem Topf mit dem Sauerkraut aufwärmen.

Die Erbsen aufsetzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 bis 1 1/4 Stunden garen, bis

sie zerfallen. Dabei aber aufpassen, da sie leicht überkochen. Bei Bedarf Wasser nachgießen.

Dann 1 EL Schweineschmalz zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuß Cognac zerrühren, bis eine grobe Masse entstanden ist. Die Erbsenmasse mit einer "Flotten Lotte" oder einem Sieb in einen Topf passieren. Dann das Erbspüree warm stellen.

Die übrigen 2 Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und im restlichem Schweineschmalz kross anbraten, über das Erbspüree streuen und zum Eisbein und Sauerkraut servieren. Dazu scharfen Senf.

*Rezept: Walter Plathe*

*Quelle: alfredissimo! 8.11.1996*